



भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग II—खण्ड 3—उप-खण्ड (I)

PART II—Section 3—Sub-section (I)

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 448]

नई दिल्ली, बुधवार, सितम्बर 20, 2006/चाद्र 29, 1928

No. 448]

NEW DELHI, WEDNESDAY, SEPTEMBER 20, 2006/BHADRA 29, 1928

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय

(स्वास्थ्य विभाग)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 20 सितम्बर, 2006

सा.का.नि. 578(अ).—खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 का और संशोधन करने के लिए कतिपय नियमों का निम्नलिखित प्रारूप, जिसे केन्द्रीय सरकार, खाद्य अपमिश्रण निवारण अधिनियम, 1954 (1954 का 37) की धारा 23 की उपधारा (1) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, केन्द्रीय खाद्य मानक समिति से परामर्श के पश्चात् बनाना चाहती है, उक्त उपधारा की अपेक्षानुसार उन सभी व्यक्तियों की जानकारी के लिए, जिनके उससे प्रभावित होने की संभावना है, प्रकाशित किया जाता है, और यह सूचना दी जाती है कि उक्त प्रारूप नियमों पर, उस तारीख से, जिसको भारत के उस राजपत्र की प्रतिमा, जिसमें यह अधिसूचना प्रकाशित की जाती है, जनता को उपलब्ध करा दी जाती है, साठ दिन की समाप्ति के पश्चात् विचार किया जाएगा।

अपेक्षा या सुझाव, यदि कोई हों, सचिव, स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय, भारत सरकार, निर्माण-भवन, नई दिल्ली-110011 को भेजे जा सकेंगे।

ऐसे आक्षेपों और सुझावों पर, जो उक्त प्रारूप नियमों की बाबत पूर्वोक्त अवधि की समाप्ति के पूर्व किसी व्यक्ति से प्राप्त होंगे, उन पर केन्द्रीय सरकार द्वारा विचार किया जाएगा।

प्रारूप नियम

- (1) इन नियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य अपमिश्रण निवारण (.....संशोधन) नियम, 2006 है।
- (2) ये राजपत्र में उनके अंतिम प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे।
- खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 (जिसे इसमें इसके पश्चात् उक्त नियम कहा गया है) के नियम-50 में,—
 - उपनियम (i) के पश्चात् और परन्तु के पहले निम्नलिखित अन्तःस्थापित किया जाएगा, अर्थात् :—
 "अनुज्ञप्ति के लिए आवेदक, इन नियमों की परिशिष्ट-ड में यथाविहित उत्तम विनिर्माण पद्धतियों और उत्तम स्वास्थ्य-संबंधी पद्धतियों की अपेक्षाओं का पालन करेगा। विद्यमान अनुज्ञप्तिधारी इन अपेक्षाओं का भी पालन करेगा। ऐसा अनुज्ञप्तिधारी भी, जिसे इस नियम के अधीन छूट प्राप्त है और उसने किसी अन्य आदेश के अधीन अनुज्ञप्ति अभिप्राप्त की है, इन नियमों में यथा विहित उत्तम विनिर्माण पद्धतियों और उत्तम स्वास्थ्य संबंधी पद्धतियों की अपेक्षाओं का अनुपालन करेगा।"
 - उपनियम (5) में "और अपना यह समाधान करेगा कि वह परिसर स्वच्छता संबंधी त्रुटियों से मुक्त है" शब्दों के स्थान पर "और अपना यह समाधान करेगा कि वह परिसर स्वच्छता संबंधी त्रुटियों से मुक्त है और उक्त नियमों की परिशिष्ट-ड के अधीन विहित उत्तम विनिर्माण पद्धतियों और उत्तम स्वास्थ्य संबंधी पद्धतियों की अपेक्षाओं के अनुरूप है" शब्द रखे जाएंगे।

3. उक्त नियमों की परिशिष्ट घ के पश्चात् निम्नलिखित अन्तःस्थापित किया जाएगा, अर्थात् :—

“परिशिष्ट - ड

(नियम 50 देखें)

निम्नलिखित के संबंध में अनुज्ञप्ति देने के लिए अपेक्षाएं,—

I. सुविकसित खाद्य कारबारों के लिए उत्तम विनिर्माण पद्धतियां और उत्तम स्वास्थ्य संबंधी पद्धतियां ।

1. खाद्य कारबारों पर बाध्यताएं

1.1 खाद्य कारबार यह सुनिश्चित करेगा कि नीचे विनिर्दिष्ट अपेक्षाएं खाद्य संक्रियाओं की प्रकृति पर लागू होती हैं और उनका अनुपालन उन अपेक्षाओं के अतिरिक्त किया गया है जो खाद्य अपमिश्रण निवारण अधिनियम, 1954 और खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 के अधीन उस कारबार के प्रयोजन के लिए लागू होती हैं ।

1.2 नीचे विनिर्दिष्ट अपेक्षाओं के अतिरिक्त खाद्य कारबार, खाद्य कारबार के क्रियाकलापों में ऐसी कार्यवाहियों की पहचान करेगा जो खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए संकट पूर्ण है और यह सुनिश्चित करेगा कि पर्याप्त सुरक्षा प्रक्रियाओं की पहचान की गई है, उन्हें कार्यान्वित करके, अनुरक्षित और नियत कालिक रूप से उनका पुनर्विलोकन किया गया है ।

2. प्राथमिक उत्पादन :

2.1 खाद्य कारबार निम्नलिखित पहलुओं के लिए प्राथमिक उत्पादकों पर नियंत्रण का प्रयोग करेगा :

2.2 खाद्य उत्पाद/सामग्री का उत्पादन, उसकी उठाई/घरई, उसका भंडारण और उसके परिवहन के दौरान वायु, मृदा, पानी, भोज्य सामग्री, नाशक जीव, उर्वरक (जिसके अन्तर्गत प्राकृतिक उर्वरक भी हैं) कीटनाशक पशु ओषधि से यथासमुचित संदूषण नियंत्रण ।

2.3 पादप और पशु स्वास्थ्य नियंत्रण जिससे यह खाद्य उपभोग के मार्फत मानव स्वास्थ्यके लिए आशंका न प्रकट न करे ।

3. अवस्थित और परिवेश

3.1 खाद्य स्थापन पर्यावरिक रूप से प्रदूषित क्षेत्रों और ऐसे औद्योगिक क्रियाकलापों, जो अनिष्टकारी धूआ, अपज्य गन्ध, वाष्प, अत्यधिक कालिख, धूल, रसायनिक और जैविक उत्सर्जन पैदा करते हैं और जिनसे खाद्य संदूषण की गंभीर आशंका है, जलप्लावित क्षेत्रों, नाशकजीवों का संक्रमण प्रवृत्त क्षेत्रों और ऐसे क्षेत्र, जहां ठोस या द्रव अपशिष्ट को प्रभावशाली रूप से हटाया नहीं जा सकता है, से दूर अवस्थापित किया जाएगा ।

4. खाद्य स्थापन परिसरों का अभिन्यास और डिजाइन

4.1 खाद्य स्थापन के अभिन्यास द्वारा अग्रिम खाद्य प्रक्रिया/विनिर्माण प्रक्रिया प्रवाह सुनिश्चित किया जाएगा जैसेकि प्रक्रिया (अर्थात् प्रतिग्रहण, पूर्व प्रसंस्करण) में पूर्ववर्ती उपायों से प्रतिसंदूषण का पश्चात्वर्ती उपायों (अर्थात् पैक करना, खाने के लिए तैयार करना, खाने के लिए तैयार खाद्य पदार्थों को बांटना) में परिहार किया जाएगा ।

4.2 खाद्य प्रसंस्करण/खाद्य सर्विस वाले क्षेत्र का फर्श अप्रेश्य, अनअवशोषक, धुलाई योग्य और अविषाक्त सामग्री का बनाया जाएगा। फर्श की सतह सुदृढ़ स्थिति में होगी और जिससे उसकी सफाई करने में और जहां आवश्यक हो, वहां रोगाणुमुक्त करने में सहजता हो जाएगी। पर्याप्त जल निकासी को सुकर बनाने के लिए फर्श समुचित रूप से ढलावदार होगा और जल निकासी का प्रवाह खाद्य तैयार / विनिर्माण प्रक्रिया प्रवाह की दिशा से उल्टी दिशा में किया जाएगा।

4.3 दीवारें अप्रेश्य, अनअवशोषक, धुलाई योग्य और अविषाक्त सामग्री की बनाई जाएंगी और प्रचालन के लिए समुचित ऊंचाई तक उसकी सतह चिकनी होनी अपेक्षित है। दीवारों की सतह की स्थिति सुदृढ़ रखी जाएगी जिससे उनकी सफाई करने और जहां आवश्यक हो वहां रोगाणुमुक्त करने में सहजता हो जाएगी।

4.4 छतें और ऊपरी फिक्सचर इस प्रकार डिजाइन, सन्निर्मित, परिरक्षित और अनुरक्षित की जाएंगी, जिससे गन्दगी का संचयन, संघनन, अवांछनीय फफूंदों की वृद्धि और पेन्ट के कणों की छाया का निवारण किया जा सके।

4.5 गन्दगी के संचयन को रोकने के लिए खिड़कियों और विस्तृत द्वार का संनिर्माण किया जाएगा। जो बाहर के पर्यावरण की ओर खुली हो सकती है, उन्हें ऐसी कीट-सह-स्क्रीन के साथ सज्जित किया जाएगा, जिन्हें सफाई के लिए सहजता से हटाया जा सकता हो। खुली खिड़कियों का परिणाम खाद्य पदार्थों का संदूषण होगा अतः खाद्य उत्पादन के दौरान उन्हें बन्द और स्थिर किया जाएगा।

4.6 दरवाजों की सतह चिकनी और अनअवशोषित बनाई जाएगी जिससे उनकी सफाई और जहां आवश्यक हों, कीटाणु रहित करने में आसानी हो जाएगी।

4.7 उपस्कर ऐसे अवस्थित, डिजाइन और बनाए जाएंगे जिससे उसके आशय के अनुसार उसका पर्याप्त रखरखाव और सफाई की जा सके और उत्तम स्वास्थ्य पद्धति को, जिसके अन्तर्गत मानीटर करना भी है, सुकर बनाया जा सके।

5. उपस्कर

5.1 ऐसे उपस्कर और आधान, जो खाद्य पदार्थ के सम्पर्क में आते हैं और जिनका खाद्य पदार्थ की उठाई-धराई, भंडारण, तैयारी, प्रसंस्करण, पैक करने और परोसने में उपयोग किया जाता है, ऐसी सामग्री को विषाक्त न करे।

5.2 अपशिष्ट, उपयोगोत्पाद अखाद्य या खतरनाक पदार्थों के लिए उपस्कर और आधान विनिर्दिष्ट रूप से पहचानने योग्य और उपयुक्त रूप से सन्निर्मित होंगे।

5.3 सफाई करने वाले रसायन और अन्य खतरनाक पदार्थ रखने के लिए प्रयुक्त आधान की पहचान की जाएगी और विद्वेषपूर्ण या आकस्मिक खाद्य संदूषण को रोकने हेतु, जहां समुचित हो, ताले में बन्द करके रखे जाएंगे।

6. सुविधाएं

6.1 जल प्रदाय

6.1.1 यदि किसी संघटक के रूप में और खाद्य पदार्थ की उठाई-धराई, प्रसंस्करण और पकाने के लिए जल अपेक्षित है तो केवल ऐसा पेयजल भंडारण, वितरण और तापमान नियंत्रण की समुचित सुविधाओं सहित उपयोग किया जाएगा जो पीने संबंधी पानी के भारतीय मानक ब्यूरो के विनिर्देशों की अपेक्षाओं को पूरा करता है। जल भंडारण टैंकों की समय-समय पर सफाई की जाएगी और उसका अभिलेख अनुरक्षित रखा जाएगा।

6.2 बर्फ और वाष्प

6.2.1 खाद्य पदार्थ के साथ सीधे संपर्क में आने वाली बर्फ और वाष्प, पेयजल से बनाई जाएगी और उसमें 6.1 के अधीन दिनिर्दिष्ट अपेक्षाओं का अनुपालन किया जाएगा। बर्फ और वाष्प का उत्पादन, उसकी उठाई-धराई और भंडारण, उन्हें किसी भी संदूषण में संरक्षित करने के लिए किया जाएगा।

6.3 जल निकासी और अपशिष्ट व्ययन

6.3.1 मल और बहि स्त्रोत (ठोस, द्रव्य और गैस) का व्ययन पर्यावरण प्रदूषण नियंत्रण बोर्ड की अपेक्षाओं के अनुरूप किया जाएगा। पर्याप्त जल निकासी, अपशिष्ट व्ययन प्रणाली और सुविधाओं का प्रबंध किया जाएगा और उन्हें ऐसी रीति में डिजाइन और संनिर्मित किया जाएगा जिससे खाद्य या पेय जलापूर्ति को संदूषण के जोखिम को दूर रखा जा सके।

6.3.2 अपशिष्ट का भंडार इस प्रकार अवस्थित किया जाएगा कि वह खाद्य प्रसंस्करण, भंडारण क्षेत्र, खाद्य स्थापन के भीतर और बाहर का पर्यावरण को संदूषित न करे और अपशिष्ट ढक्कनदार आधानों में रखा जाएगा और उसे खाद्य पदार्थ की उठाई-धराई, खाद्य भंडारण और अन्य कार्यक्षेत्रों पर संचित करने की अनुज्ञा नहीं होगी।

6.4 कार्मिक सुविधाएं और प्रसाधन

6.4.1 कार्मिक सुविधाओं के अन्तर्गत स्वच्छतापूर्वक हाथ धोने और सुखाने के पर्याप्त साधन सम्मिलित किया जाएगा जिसके अन्तर्गत वॉशबेसिन और समुचित रूप में गरम और/या ठण्डे पानी की आपूर्ति, समुचित स्वच्छ डिजाइन के पुरुषों और महिलाओं के लिए पृथक् शौचालय और कार्मिकों के लिए पर्याप्त पोशाक बदलने की सुविधाएं भी हैं, और ऐसी सुविधाएं उचित रूप से अवस्थित की जाएगी जिससे वे खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्रों के सामने न खुले।

6.4.2 विश्राम कक्ष और जलपान गृह खाद्य प्रसंस्करण और सर्विस क्षेत्रों से पृथक् होंगे और इन क्षेत्रों का दरवाजा खाद्य उत्पादन सर्विस और भंडारण क्षेत्रों में सीधे नहीं खुलेगा।

6.5 वायु गुणालिटी और संवातन

6.5.1 प्राकृतिक या यांत्रिक संवातन प्रणाली, जिसके अन्तर्गत वायु निस्स्यन्दक, जहां अपेक्षित हो, भी है इस प्रकार डिजाइन और संनिर्मित की जाएगी जिससे वायु का प्रवाह संदूषित क्षेत्रों से स्वच्छ क्षेत्रों की ओर न हो, खाद्य पदार्थ के वायु वाहित संदूषण को कम किया जा सके, गन्धों को नियंत्रित किया जा सके, खाद्य पदार्थ की सुरक्षा और उपयुक्तता को सुनिश्चित करने के लिए, जहां भी अपेक्षित हो, क्षेत्र के तापमान और आर्द्रता को भी नियंत्रित किया जा सके।

6.6 प्रकाश व्यवस्था

6.6.1 खाद्य उपक्रम का स्वास्थ्यवर्धक रीति में प्रचालन करने हेतु समर्थ बनाने के लिए खाद्य स्थापन के लिए पर्याप्त प्राकृति और कृत्रिम प्रकाश की व्यवस्था की जाएगी। प्रकाश उपस्कर, जहां समुचित हो, यह सुनिश्चित करने के लिए संरक्षित किया जाने चाहिए कि खाद्य पदार्थ व्यवधानों द्वारा संदूषित नहीं हो।

7. खाद्य संक्रिया और नियंत्रण

7.1 कच्ची सामग्री का प्रबंध

7.1.1 किसी स्थापन द्वारा कोई ऐसी कच्ची सामग्री या उसके संघटक को ग्रहण नहीं किया जाएगा यदि उसे उसमें कतिपय ऐसे परजीवी, अवांछनीय सूक्ष्म जीवनाशक, जीवमार, पशु औषधियों या जीवविषाक्त, विघटित या बाह्य पदार्थ होने के बारे में विदित है जिसे सामान्य भंडारण और/या प्रसंस्करण द्वारा प्रतिग्राह्य स्तर तक कम नहीं किया जा सकता है।

7.1.2 कच्ची सामग्री, खाद्य संयोज्यों और संघटकों के अतिरिक्त, जहां लागू हो, खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 के अधीन अधिकथित नियमों और विनिर्देशों की पूर्ति की जाएगी।

7.1.3 कच्ची सामग्री, खाद्य संयोज्यों और संघटकों के अभिलेख और उनके प्रबंध को स्रोतों की अनुरक्षित रखा जाएगा।

7.2 कच्ची सामग्री और खाद्य का भंडारण

7.2.1 खाद्य भंडारण सुविधाएं इस प्रकार डिजाइन और सन्निर्मित की जाएगी जिससे भंडारण के दौरान खाद्य को संदूषण से प्रभावी रूप से संरक्षित किया जा सके, उसका पर्याप्त अनुक्षण और सफाई की जा सके, नाशक जीवों की पहुंच को रोका जा सके और उन्हें पनपने से बचा जा सके।

7.2.2 अस्वीकृत, लौटाई जाने वाली और वापस की जाने वाली सामग्री या उत्पादों के भंडारण के लिए अलग प्रबंध किया जाएगा। ऐसे क्षेत्रों, सामग्रियों या उत्पादों को उपयुक्त रूप से चिह्नित और उन्हें सुरक्षित रखा जाएगा। कच्ची सामग्री और खाद्य पदार्थ को मुद्रित पैकिंग सामग्री, लेखन सामग्री, धातु वस्तुएं और सफाई करने वाले रसायनों से अलग रखा जाएगा।

7.2.3 कच्चे खाद्य पदार्थ, विशिष्ट रूप से मांस, कुक्कुट और समुद्री खाद्य उत्पादों को कार्य प्रक्रमण क्षेत्र, प्रसंस्कृत, पके हुए और पैक उत्पादों से पृथक्: भंडारित किया जाएगा। क्रमशः खाद्य सामग्री/उत्पादों की खाने की अवधि बढ़ाने के लिए अपेक्षित तापमान और आर्द्रता के रूप में भंडारण की शर्तों को बनाए रखा जाएगा।

7.2.4 कच्ची सामग्री, संघटकों, प्रक्रियाधीन और प्रसंस्कृत / पके हुए या पैक खाद्य उत्पादों का भंडारण स्टॉक चक्रानुक्रम प्रणाली 6 एफ आई एफ ओ (पहले बनाए गए पदार्थ की पहले खपत) के अधीन रहते हुए किया जाएगा।

7.2.5 कच्ची सामग्री, प्रक्रियाधीन और परिरूपित/परोसने के लिए तैयार उत्पादों के लिए विषाक्त रहित सामग्रियों से बने आधानों की व्यवस्था की जाएगी। खाद्य सामग्री रैको/पट्टिकाओं पर ऐसे भंडारित की जाएगी कि वे युक्ति युक्त रूप से फर्श (भूमि) से पर्याप्त ऊपर और दीवार से दूर रहे जिससे उसकी भलीभांति सफाई को सुकर बनाया जा सके और किसी नाशक जीवों से बचाया जा सके।

7.3 खाद्य प्रसंस्करण/तैयारी, पैकिंग और वितरण/सर्विस

7.3.1 समय और तापमान नियंत्रण

7.3.1.1 खाद्य कारबार में ऐसी प्रणाली विकसित की जाएगी और उसे बनाए रखेगा जिससे यह सुनिश्चित किया जा सके कि जहां खाद्य की सुरक्षा और उपयुक्तता संकटपूर्ण है वहां समय और तापमान प्रभावी रूप से नियंत्रित है। ऐसे नियंत्रण में प्राप्त करना, प्रसंस्करण, पकाना, ठंडा करना, भंडारण, पैकिंग, वितरण और उपभोक्ता तक खाद्य की सर्विस, जहां लागू हो, भी सम्मिलित है।

7.3.1.2 ऐसी प्रणाली समय और तापमान के अन्तर की सहनीय सीमा भी विनिर्दिष्ट की जाएगी और उसका अभिलेख अनुरक्षित किया जाएगा।

7.3.2 संदूषण और प्रति संदूषण के विरुद्ध सावधानियां

7.3.2.1 भौतिक रसायन और सूक्ष्म जैविक संदूषण द्वारा खाद्य सामग्री और खाद्य को संदूषित होने से रोकने के लिए उपयुक्त प्रणाली बनाई जाएगी। अनपयुक्त वस्तुओं के लिए, जहां आवश्यक हों, सूक्ष्म जैविक और/या रसायन विश्लेषण, उपयुक्त संसूचन या अनुवीक्षण युक्तियों का उपयोग किया जाएगा।

7.3.2.2 कच्चे, अप्रसंस्कृत खाद्य को, खाद्य के संपर्क में आने वाले तल की प्रभावी मध्यवर्ती सफाई और विसंक्रमण के साथ प्रसंस्कृत, पके हुए या खाने के लिए तैयार खाद्य से वस्तुतः या समय द्वारा पृथक् किया जाएगा।

7.3.2.3 सतह, बर्तनों, उपस्करों, फिक्सचर और फिटिंगों की पूर्णतः सफाई की जाएगी और जहां आवश्यक हो, कच्चे खाद्य विशिष्टतः जहां कच्चे मांस, कुक्कुट और समुद्री खाद्य की उठाई-धराई या प्रसंस्करण किया जाता है, वहां उसे विसंक्रमित किया जाएगा।

7.3.2.4 खाद्य तैयार करने/प्रसंस्करण करने/विनिर्माण सुविधा के स्थान तक पहुंच को नियंत्रित किया जाएगा। इसके अतिरिक्त अकृत प्रसंस्करण क्षेत्रों से कर्मचारिवृन्द को उन्नत प्रसंस्करण क्षेत्रों में जाने की अनुज्ञा नहीं दी जाएगी।

7.4 खाद्य पैक करना

7.4.1.1 संदूषण, नुकसान को रोकने के लिए पैकिंग सामग्री से प्रसंस्कृत खाद्य उत्पादों को पर्याप्त संरक्षा उपलब्ध होगी और उन पर समुचित लेबल लगाने की प्रक्रिया की जाएगी।

7.4.1.2 जहां पर पैकिंग सामग्री या गैसों का प्रयोग किया जाता है वह स्थान विषाक्त नहीं होगा और उससे भंडारण और उपयोग की विनिर्दिष्ट शर्तों के अधीन खाद्य की सुरक्षा और उपयुक्तता को खतरा उत्पन्न नहीं होगा।

7.5 खाद्य वितरण/परोसना (सर्विस)

7.5.1 प्रसंस्कृत/पैक और/या खाने के लिए तैयार खाद्य की परिवहन और/या सर्विस के दौरान पर्याप्त रूप से संरक्षा की जाएगी, परिवहन या परोसने के दौरान खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता को बनाए रखने के लिए आवश्यक तापमान और आर्द्रता बनाए रखी जाएगी। वाहनों और/या आधानों को इस प्रकार डिजाइन किया जाएगा/बनाया जाएगा और अनुरक्षित रखा जाएगा जिससे कि उनमें खाद्य को संरक्षित करने के लिए अपेक्षित तापमान, आर्द्रता, वातावरण और अन्य आवश्यक स्थितियां प्रभावी रूप से बनाई रखी जा सकें।

7.5.2 खाद्य पदार्थों के परिवहन/परोसने के लिए प्रयुक्त वाहन और/या आधान विषाक्त नहीं होंगे, खाद्य पदार्थों की किसी संदूषण से संरक्षा करने के लिए उन्हें स्वच्छ रखा जाएगा और उन्हें अच्छी प्रकार की मरम्मत की स्थिति में रखा जाएगा।

7.5.3 यानों और/या आधानों में के पात्रों को खाद्य पदार्थों से भिन्न किसी और के परिवहन के लिए, उस दशा में प्रयोग नहीं लाया जाएगा जहां कि इससे खाद्य पदार्थ संदूषित हो सकते हैं। जहां कि उसी वाहन या आधान का प्रयोग भिन्न-भिन्न खाद्य पदार्थों या शीघ्र क्षयशील खाद्य पदार्थों जैसे मछली, मांस, कुक्कुट, अण्डे आदि के परिवहन के लिए किया जाता है। वहां प्रति संदूषण के जोखिम से बचने के लिए दो खेपों (लदानों) के बीच प्रभावपूर्ण सफाई और विसंक्रमण कराया जाएगा। खाद्य थोक परिवहन के लिए स्पष्ट रूप से लिखा जाएगा और उसे चिह्नित किया जाएगा तथा उन्हें केवल उसी प्रयोजन के लिए प्रयोग में लाया जाएगा।

7.6 प्रबंधन और पर्यवेक्षण

7.6.1 खाद्य कारबार में यह सुनिश्चित किया जाएगा कि प्रबंधकों और पर्यवेक्षकों के पास खाद्य स्वच्छता सिद्धान्तों और योग्य पद्धतियों से संबंधित समुचित अर्हताएं हैं, पर्याप्त जानकारी और कौशल है, जो कि उन्हें खाद्य की सुरक्षा उसके उत्पादों की गुणवत्ता सुनिश्चित करने के लिए खाद्य के जोखिम को समझने/समुचित निवारक और सुधारात्मक कार्रवाई करने के लिए तथा प्रभावपूर्ण मानीटरिंग तथा पर्यवेक्षण के बारे में सुनिश्चित करने के लिए समर्थ बनाते हों।

7.7 आलेखीकरण और अभिलेख

7.7.1 खाद्य प्रसंस्करण/तैयारी, उत्पादन/पकाने, भंडारण, वितरण, परोसने, खाद्य क्वालिटी आवश्यकता, सफाई और स्वच्छता, नाशकजीव नियंत्रण और उत्पाद को वापस उठाने के समुचित अभिलेख रखे जाएंगे और उन्हें एक वर्ष से अधिक की अवधि अथवा उत्पाद को शेल्फ में रखने की अवधि तक, इनमें से जो भी अधिक हो, रखा जाएगा।

7.8 पता लगाने की संभाव्यता और खाद्य उत्पादों को वापस उठाना

7.8.1 खाद्य कारबार में यह सुनिश्चित किया जाएगा कि कच्ची सामग्री में तैयार उत्पाद तक और उपभोक्ता तक की पता लगाने की संभाव्यता की प्रभावपूर्ण प्रक्रिया विद्यमान हैं जिनसे कि किसी प्रकार के खाद्य सुरक्षा जोखिम से निपटा जा सके और बाजार से खाद्य उत्पादों को किसी जोखिमपूर्ण (असुरक्षित) लाट को संपूर्ण रूप से और शीघ्रता से वापस उठाया जा सके।

7.8.2 यदि किसी खाद्य उत्पाद को खाद्य सुरक्षा के कारणों से वापस उठाया जाता है तो खाद्य कारबार द्वारा उत्पाद को वापस उठाने के कारणों की और अन्य आवश्यक ब्यौरों की, जिनके अन्तर्गत खाद्य सामग्री की प्रकृति, ब्रांड का नाम, प्रभावित बैच संख्यांक, उत्पादित मात्रा भी है, सूचना स्थानीय स्वास्थ्य प्राधिकारी को दी जाएगी तथा वापस उठाने के उद्देश्य और सार्वजनिक चेतावनियों की आवश्यकता पर भी स्थानीय स्वास्थ्य प्राधिकारी के परामर्श से विचार किया जाएगा।

7.8.3 जहां किसी उत्पाद को सन्निकट स्वास्थ्य जोखिम के कारण वापस उठाया जाता है वहां अन्य खाद्य उत्पादों का, जो वैसी ही स्थितियों में उत्पादित किए गए हैं और जिनसे लोक स्वास्थ्य के प्रति वैसा ही जोखिम पैदा हो सकता है, सुरक्षा के लिए मूल्यांकन किया जाएगा और यदि आवश्यक पाया जाता है तो उन्हें वापस उठा लिया जाएगा।

7.8.4 वापस उठाए गए उत्पादों को तब तक पर्यवेक्षणाधीन रखा जाएगा जब तक कि उनका अवधारण मानव उपयोग के लिए सुरक्षित रूप में नहीं कर दिया जाए और उनको उनकी सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए पुनः प्रसंस्कृत किया जाएगा अथवा नष्ट कर दिया जाएगा या उनका मानव उपयोग से भिन्न किन्हीं प्रयोजनों के लिए प्रयोग किया जाएगा।

8. स्थापन परिसरों की स्वच्छता और अनुरक्षण

8.1 सफाई और अनुरक्षण

8.1.1 खाद्य परिसरों को साफ और शुष्क रखा जाएगा तथा अच्छी मरम्मत वाली स्थिति में बनाए रखा जाएगा और उसमें गर्म तथा शीतल जल का पर्याप्त आपूर्ति होगी। कार्य करने की सतहों और खाद्य के संपर्क में के उपस्कर की सतहों को अच्छी स्थिति में बनाए रखा जाएगा, उनकी सफाई की जाएगी और जहां कहीं आवश्यक हो उन्हें क्रमिक अंतरालों पर विसंक्रमित कराया जाएगा।

8.1.2 सफाई और स्वच्छता का कार्यक्रम तैयार किया जाएगा और उनका अनुपालन किया जाएगा तथा उसके अभिलेख को समुचित रूप से बनाए रखा जाएगा, जिसमें साफ किए जाने वाले विनिर्दिष्ट क्षेत्रों के और सफाई की आकृति, सफाई में अनुसरित की जाने वाली प्रक्रिया को, जिसके अन्तर्गत सफाई के लिए प्रयोग किए जाने वाले उपस्कर तथा सामग्री भी है, उपदर्शित किया जाएगा।

8.1.3 सफाई वाले रसायनों की उठाई धराई और उपयोग सावधानीपूर्वक विनिर्माता के अनुदेशों के अनुसार किया जाएगा और उनका भंडारण, खाद्य संदूषण के जोखिम से बचने के लिए, खाद्य सामग्रियों से पृथक् स्पष्टतः पहचान वाले आधानों में किया जाएगा।

8.1.4 खाद्य पदार्थ में किसी हानिकर पदार्थ के प्रवेश को, उस समय रोकने के लिए जब उसका प्रसंस्करण किया जा रहा हो या उसे पैक किया जा रहा हो या उसे परोसा जा रहा हो, उपस्कर, मशीनरी, भवन और अन्य सुविधाओं का निवारक अनुरक्षण विनिर्माता के अनुदेशों के अनुसार नियमित रूप

से किया जाएगा। जब भी संभव हो, अविषाक्त खाद्य श्रेणी के स्नेहकों का उपयोग किया जाएगा और जहां भी संभव हो,, उपस्कर का रख रखाव इस रूप में किया जाएगा जिससे स्नेहक खाद्य सामग्री और खाद्य उत्पादों को संदूषित न कर सके।

8.2 नाशक जीव नियंत्रण प्रणाली

8.2.1 खाद्य स्थापनों को नाशक जीव की पहुंच रोकने के लिए और संभव प्रजनन स्थान दूर करने के लिए अच्छी मरम्मत की दशा में रखा जाएगा। छिद्रों, नालियों और अन्य ऐसे स्थानों की, जहां नाशक जीवों के पहुंचने की संभावना है, बन्द दशा में या उन पर यथा अपेक्षित जाली/ग्रिल/फिट की जाएगी और पशुओं या नाशक जीवों को खाद्य स्थापन/परिसर में प्रवेश की अनुज्ञा नहीं दी जाएगी।

8.2.2 खाद्य सामग्रियों का भंडारण जमीन से ऊपर और दीवारों से दूर नाशकजीव-सह-आधानों में किया जाएगा।

8.2.3 नाशकजीव संदूषण तुरन्त और खाद्य सुरक्षा या उपयुक्तता पर प्रतिकूल प्रभाव डाले बिना दूर किया जाएगा। खाद्य की सुरक्षा या उपयुक्तता की आंशका बिना अनुज्ञेय परिसीमाओं के भीतर अनुज्ञेय रसायन, भौतिक या जैविक कारकों से उपचार किया जाएगा। प्रयुक्त नाशक जीव कीटनाशी का अभिलेख अनुरक्षित रखा जाएगा।

9. व्यक्तिगत स्वच्छता

9.1 स्वास्थ्य प्रास्थिति

9.1.1 ऐसा कार्मिक, जिसे खाद्य के माध्यम से पारेषित होने वाले रोग या बीमारी से ग्रसित होने की बाबत ज्ञात है या सन्देह है या उसे खाद्य के माध्यम से पारेषित होने वाले रोग या बीमारी का वाहक होने की बाबत ज्ञात है या सन्देह है तो उसे खाद्य की उठाई धराई वाले क्षेत्र में प्रवेश करने की अनुज्ञा नहीं दी जाएगी यदि उससे खाद्य संदूषित होने की संभावना है। खाद्य कारबार ऐसी प्रणाली विकसित करेगा जिसके द्वारा इस प्रकार प्रभावित कोई व्यक्ति तुरन्त बीमारी या बीमारी के लक्षण की रिपोर्ट प्रबंध समिति को करेगा और यदि नैदानिक रूप से या संक्रमणशील रूप से उपदर्शित किया गया है तो खाद्य की उठाई धराई करने वाले व्यक्ति की चिकित्सा परीक्षा की जाएगी।

9.2 व्यक्तिगत स्वच्छता

9.2.1 खाद्य की उठाई धराई करने वाले व्यक्ति उच्च कोटि की व्यक्तिगत स्वच्छता को बनाए रखेंगे। खाद्य कारबार सभी खाद्य की उठाई धराई करने वाले व्यक्तियों के लिए पर्याप्त और उपयुक्त स्वच्छ सुरक्षात्मक वस्त्र, टोपी और जूतादि की व्यवस्था करेगा और खाद्य कारबार यह सुनिश्चित करेगा कि कार्य के समय खाद्य की उठाई धराई करने वाले व्यक्ति केवल स्वच्छ सुरक्षात्मक वस्त्र, टोपी जूतादि ही पहनेंगे।

9.2.2 खाद्य की उठाई धराई करने वाले ऐसे व्यक्ति जिनके शरीर पर कोई कटाव या धाव है, खाद्य या खाद्य के संपर्क वाली सतह के सीधे संपर्क में नहीं आएगा।

9.2.3 खाद्य की उठाई धराई करने वाले व्यक्ति अपने हाथों को, जहां इसका परिणाम अन्य खाद्य पदार्थों का संदूषण हो सकता है, खाद्य की उठाई धराई के क्रियाकलापों के प्रारंभ में, प्रसाधन का उपयोग करने के तुरन्त बाद और कच्चे खाद्य या कोई संदूषित सामग्री, औजार, उपस्कर या कार्य सतह की उठाई धराई के पश्चात्, सदैव साबुन और स्वच्छ पेयजल से साफ करेंगे और उसके पश्चात् उन्हें हस्त शुष्क या साफ कपड़े की तौलिया या प्रयोज्य कागज से सुखाएंगे।

9.3 व्यक्तिगत व्यवहार

9.3.1 खाद्य की उठाई धराई के क्रियाकलापों में लगे खाद्य की उठाई धराई करने वाले व्यक्ति असंरक्षित खाद्य के पास स्वयं को धूमपान से अलग रखेंगे, उसपर थूकेंगे नहीं, वहां कुछ चबाएंगे नहीं, उस पर छींके या खांसेंगे नहीं और खाद्य तैयार करने या खाद्य परोसने वाले क्षेत्रों में खाएंगे नहीं।

9.3.2 खाद्य की उठाई धराई करने वाले व्यक्ति अंगूठी, चूड़ी, जेवर, घड़ी, पिन जैसे सामान और अन्य वस्तुएं नहीं पहनेंगे जिनसे खाद्य की सुरक्षा और उपयुक्तता के लिए खतरे की आशंका हो।

9.4 परिदर्शक

9.4.1 खाद्य कारबार यह सुनिश्चित करेगा कि उसके परिदर्शक खाद्य विनिर्माण, पकाने, तैयार करने, भंडारण या उठाई धराई करने वाले क्षेत्रों में, जहां समुचित हो, सुरक्षित वस्त्र पहनेंगे और इस धारा में परिकल्पित अन्य व्यक्तिगत स्वच्छता के उपबंधों का पालन करेंगे।

10. उत्पाद सूचना और उपभोक्ता जागरूकता

10.1 सभी पैक किए गए खाद्य उत्पादों पर लेबल लगा होगा और उस पर खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 के भाग 7 खाद्य को पैक करना और उस पर लेबल लगाना के अधीन यथाविनिर्दिष्ट अपेक्षित सूचना होगी, जिससे यह सुनिश्चित किया जा सके कि खाद्य श्रृंखला में के अगले व्यक्ति को खाद्य पदार्थों की सुरक्षित और सही रूप में उठाई धराई करने, भंडारित करने, प्रसंस्कृत करने, तैयार करने और प्रदर्शित करने की बाबत उन्हें समर्थ बनाने के लिए पर्याप्त और सुगम सूचना उपलब्ध करवा दी गई है और लाट और बैच का आसानी से पता लगाया जा सकता है और यदि आवश्यक हो तो उसे वापस किया जा सकता है।

10.2 खाद्य कारबार में उपभोक्ताओं को, किसी उत्पाद के महत्व की सूचना को समझने की बाबत और उत्पादों से संलग्न अनुदेशों का अनुसरण करने की बाबत और पसन्द को सूचित करने की बाबत समर्थ बनाया जाएगा। विशिष्टतया उपभोक्ताओं को समय / तापमान और खाद्य से उत्पन्न होने वाली बीमारियों के बीच का संबंध सूचित किया जाएगा।

11. प्रशिक्षण

11.1 खाद्य कारबार में यह सुनिश्चित किया जाएगा कि खाद्य की उठाई धराई करने वाले सभी व्यक्ति खाद्य को संदूषण या क्षय से संरक्षित रखने में उनकी भूमिका और उत्तरदायित्व से अवगत है। खाद्य की उठाई धराई करने वाले व्यक्तियों को आवश्यक जानकारी और कौशल प्राप्त है जो खाद्य प्रसंस्करण / विनिर्माण, पैकिंग, भंडारण और परोसने के लिए सुसंगत है जिससे खाद्य सुरक्षा और खाद्य की क्वालिटी सुनिश्चित की जा सके।

11.2 खाद्य कारबार में यह सुनिश्चित किया जाएगा कि खाद्य की उठाई धराई करने वाले सभी उनके कार्य के क्रियाकलापों, खाद्य की प्रकृति उसकी उठाई धराई, प्रसंस्करण, तैयारी, पैकिंग, भंडारण, परोसने और वितरण के अनुरूप खाद्य स्वच्छता और खाद्य सुरक्षा के पहलुओं की बाबत अनुदेशित और प्रशिक्षित है।

11.3 यह सुनिश्चित करने के लिए कि खाद्य स्वच्छता और खाद्य सुरक्षा प्रक्रिया का प्रभावी रूप से पालन किया जा रहा है, प्रशिक्षण की परिणामिकता का समय समय पर निर्धारण किया जाएगा और साथ ही प्रशिक्षण कार्यक्रम का नियमित रूप से पुनर्विलोकन किया जाएगा और जहां आवश्यक हो उन्हें अद्यतन किया जाएगा।

(ii) लघु और/या अल्प विकसित कारबारों के लिए उत्तम विनिर्माण पद्धतियां और उत्तम स्वास्थ्य पद्धतियां

“लघु और/या अल्प विकसित कारबार” (एस.एल.डी.बी) पद से ऐसा कारबार अभिप्रेत है जो अपने आकार, तकनीकी विशेषज्ञता की कमी, आर्थिक संसाधनों की कमी या उनके कार्य की प्रकृति के कारण अपने खाद्य कारबार में एच.ए.सी.सी.पी. को कार्यान्वित करने में कठिनाई महसूस कर रहे हैं। एस.एल.डी.बी. में बाजार खाद्य स्टाल, चल खाद्य यान और गलियों में खाद्य बेचना भी सम्मिलित है। यह पद खाद्य सुरक्षा प्रबंधन प्रणाली की प्रास्थिति का उल्लेख करता है न कि पदार्थ की संख्या या उत्पादन की मात्रा का उल्लेख करता है।

1. खाद्य कारबारों पर बाध्यताएं

1.1 खाद्य कारबार यह सुनिश्चित करेगा कि नीचे विनिर्दिष्ट अपेक्षाएं खाद्य संक्रियाओं की प्रकृति पर लागू होती हैं और उनका अनुपालन उन अपेक्षाओं के अतिरिक्त किया गया है जो खाद्य अपमिश्रण निवारण अधिनियम, 1954 और खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 के अधीन उस कारबार के प्रयोजन के लिए लागू होती हैं।

1.2 इन विनिर्दिष्ट मार्गदर्शक सिद्धान्तों के अतिरिक्त खाद्य कारबार, खाद्य कारबार, खाद्य कारबार के क्रियाकलापों में ऐसी कार्यवाहियों की पहचान करेगा जो खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए संकट पूर्ण हैं और यह सुनिश्चित करेगा कि पर्याप्त सुरक्षा प्रक्रियाओं की पहचान की गई है, उन्हें कार्यान्वित करके, अनुरक्षित और नियत कालिक रूप से उनका पुनर्विलोकन किया गया है।

2. अवस्थित और परिवेश

2.1 खाद्य स्थापन पर्यावरिक रूप से प्रदूषित क्षेत्रों और ऐसे औद्योगिक क्रियाकलापों, जो अनिष्टकारी धूआ, अपज्य गन्ध, वाष्प, अत्यधिक कालिख, धूल, रसायनिक और जैविक उत्सर्जन पैदा करते हैं और जिनसे खाद्य संदूषण की गंभीर आशंका है, जलप्लावित क्षेत्रों, नाशकजीवों का संक्रमण प्रवृत्त क्षेत्रों और ऐसे क्षेत्र, जहां ठोस या द्रव अपशिष्ट को प्रभावशाली रूप से हटाया नहीं जा सकता है, से दूर अवस्थापित किया जाएगा।

3. खाद्य स्थापन परिसरों का अभिन्यास और डिजाइन

3.1 खाद्य स्थापन के अभिन्यास द्वारा अग्रिम खाद्य प्रक्रिया/विनिर्माण प्रक्रिया प्रवाह सुनिश्चित किया जाएगा जैसेकि प्रक्रिया (अर्थात् प्रतिग्रहण, पूर्व प्रसंस्करण) में पूर्ववर्ती उपायों से प्रतिसंदूषण का पश्चात्पूर्ती उपायों (अर्थात् पैक करना, रवाने के लिए तैयार करना, रवाने के लिए तैयार खाद्य पदार्थों को बांटना) में परिहार किया जाएगा।

3.2 खाद्य प्रसंस्करण/खाद्य सर्विस वाले क्षेत्र का फर्श अप्रेश्य, अनअवशोषक, धुलाई योग्य और अविषाक्त सामग्री का बनाया जाएगा। फर्श की सतह असानी से साफ होने वाले और जहां आवश्यक हो, वहां रोगाणुमुक्त करने में सहजता हो जाएगी। पर्याप्त जल निकासी को सुकर बनाने के लिए फर्श समुचित रूप से ढलावदार होगा और जल निकासी का प्रवाह खाद्य तैयार/विनिर्माण प्रक्रिया प्रवाह की दिशा से उल्टी दिशा में किया जाएगा।

3.3 दीवारें अप्रेश्य, अनअवशोषक, धुलाई योग्य और अविषैली सामग्री की बनाई जाएंगी और प्रचालन के लिए समुचित ऊंचाई तक उसकी सतह चिकनी होनी अपेक्षित है। दीवारों की सतह की स्थिति सुदृढ़ रखी जाएगी जिससे उनकी सफाई करने में सहजता हो जाएगी।

3.4 छतें और ऊपरी फिक्सचर को इस प्रकार अनुरक्षित किया जाएगा जिससे गन्दगी का संचयन, संचयन, अवांछनीय फफूंदों की वृद्धि, और पेन्ट के कणों की छाया का निवारण किया जा सके।

3.5 गन्दगी के संचयन को रोकने के लिए खिड़कियों और विस्तृत द्वार का संनिर्माण किया जाएगा। जो, बाहर के पर्यावरण की ओर खुली हो सकती है, उन्हें ऐसी कीट-सह-स्क्रीन के साथ सज्जित

किया जाएगा, जिन्हें सफाई के लिए सहजता से हटाया जा सकता हो। खुली खिड़कियों, का परिणाम खाद्य पदार्थों का संदूषण होगा अतः खाद्य उत्पादन के दौरान उन्हें बन्द और स्थिर किया जाएगा।

3.6 दरवाजों की सतह चिकनी और अनवशेषित बनाई जाएगी जिससे उनकी सफाई और जहां आवश्यक हो, कीटाणु रहित करने में आसानी हो जाएगी।

3.7 उपस्कर ऐसे अवस्थित, डिजाइन और बनाए जाएंगे जिससे उसके आशय के अनुसार उसका पर्याप्त रखरखाव और सफाई की जा सके और उत्तम स्वास्थ्य पद्धति को, जिसके अन्तर्गत मानीटर करना भी है, सुकर बनाया जा सके।

4. उपस्कर

4.1 ऐसे उपस्कर और आधान, जो खाद्य पदार्थ के सम्पर्क में आते हैं और जिनका खाद्य पदार्थ की उठाई-धराई, भंडारण, तैयारी, प्रसंस्करण, पैक करने और परोसने में उपयोग किया जाता है, ऐसी सामग्री को विषाक्त न करे।

4.2 सफाई करने वाले रसायन और अन्य खतरनाक पदार्थ रखने के लिए प्रयुक्त आधान की पहचान की जाएगी और विद्वेषपूर्ण या आकस्मिक खाद्य संदूषण को रोकने हेतु, जहां समुचित हो, ताले में बन्द करके रखे जाएंगे।

5. सुविधाएं

5.1 जल प्रदाय

5.1.1 यदि किसी संघटक के रूप में और खाद्य पदार्थ की उठाई-धराई, प्रसंस्करण और पकाने के लिए जल अपेक्षित है तो केवल ऐसा पेयजल भंडारण, वितरण और तापमान नियंत्रण की समुचित सुविधाओं सहित उपयोग किया जाएगा। जल भंडारण टैंकों की समय-समय पर सफाई की जाएगी और उसका अभिलेख अनुरक्षित रखा जाएगा।

5.2 बर्फ और वाष्प

5.2.1 खाद्य पदार्थ के साथ सीधे संपर्क में आने वाली बर्फ और वाष्प पेयजल से बनाई जाएगी। बर्फ और वाष्प का उत्पादन, उसकी उठाई-धराई और भंडारण उन्हें किसी भी संदूषण में संरक्षित करने के लिए किया जाएगा।

5.3 जल निकासी और अपशिष्ट व्ययन

5.3.1 मल और बहि स्त्रोत (ट्रोस, द्रव्य और गैस) का व्ययन पर्यावरण प्रदूषण नियंत्रण बोर्ड की अपेक्षाओं के अनुरूप किया जाएगा। पर्याप्त जल निकासी, अपशिष्ट व्ययन प्रणाली और सुविधाओं का प्रबंध किया जाएगा और उन्हें ऐसी रीति में डिजाइन और संनिर्मित किया जाएगा। जिससे खाद्य या पेय जलापूर्ति को संदूषण के जोखिम को दूर रखा जा सके।

5.3.2 अपशिष्ट का भंडार इस प्रकार अवस्थित किया जाएगा कि वह खाद्य प्रसंस्करण, भंडारण क्षेत्र, खाद्य स्थापन के भीतर और बाहर का पर्यावरण को संदूषित न करे और अपशिष्ट ढक्कनदार आधानों में रखा जाएगा और उसे खाद्य पदार्थ की उठाई-धराई, खाद्य भंडारण और अन्य कार्यक्षेत्रों पर संचित करने की अनुज्ञा नहीं होगी।

5.4 कार्मिक सुविधाएं और प्रसाधन

5.4.1 कार्मिक सुविधाओं के अन्तर्गत स्वच्छतापूर्वक हाथ धोने के पर्याप्त साधनों को सम्मिलित किया जाएगा जिसके अन्तर्गत समुचित स्वच्छ डिजाइन के वाशबेसिन और कार्मिकों के लिए पर्याप्त पोशाक बदलने की सुविधाएं भी हैं।

5.5 वायु क्वालिटी और संवातन

5.5.1 प्राकृतिक संवातन की, जहाँ अपेक्षित हो, व्यवस्था की जाएगी, जिससे वायु का प्रवाह संदूषित क्षेत्रों से स्वच्छ क्षेत्रों की ओर न हो, खाद्य पदार्थ के वायु वाहित संदूषण को कम किया जा सके, खाद्य पदार्थ की सुरक्षा और उपयुक्तता को सुनिश्चित किया जा सके।

5.6 प्रकाश व्यवस्था

5.6.1 खाद्य उपक्रम का स्वास्थ्यवर्धक रीति में प्रचालन करने हेतु समर्थ बनाने के लिए खाद्य स्थापन के लिए पर्याप्त प्राकृति और कृत्रिम प्रकाश की व्यवस्था की जाएगी। प्रकाश उपस्कर, जहाँ समुचित हो, यह सुनिश्चित करने के लिए संरक्षित किया जाने चाहिए कि खाद्य पदार्थ व्यवधानों द्वारा संदूषित नहीं हो।

6. खाद्य संक्रिया और नियंत्रण

6.1 कच्ची सामग्री और खाद्य का प्रबंध और भंडारण

6.1.1 कच्ची सामग्री या संघटक अथवा खाद्य संयोज्यों को उसका सत्यापन करने के पश्चात् ग्रहण किया जाएगा कि वे खाद्य अपमिश्रण निवारण नियमों के अधीन विहित अपेक्षाओं को पूरा करते हैं और उनमें कोई संदूषण नहीं है। कच्ची सामग्री को, कच्ची सामग्री के भंडारण के लिए आवश्यक स्थितियों में भंडारित किया जाएगा और उनका नियमित अन्तराल पर परीक्षण किया जाएगा।

6.1.2 खाद्य भंडारण सुविधाएं इस प्रकार डिजाइन और सन्निर्मित की जाएगी जिससे भंडारण के दौरान खाद्य को संदूषण से प्रभावी रूप से संरक्षित किया जा सके, उसका पर्याप्त अनुक्षण और सफाई की जा सके, नाशक जीवों की पहुंच को रोका जा सके और उन्हें पनपने से बचा जा सके।

6.1.3 कच्चे खाद्य पदार्थ, विशिष्ट रूप से मांस, कुक्कुट और समुद्री खाद्य उत्पादों को कार्य प्रक्रमण क्षेत्र, प्रसंस्कृत, पके हुए और पैक उत्पादों से पृथक्: भंडारित किया जाएगा। क्रमशः खाद्य सामग्री/उत्पादों की खाने की अवधि बढ़ाने के लिए अपेक्षित तापमान और आर्द्रता के रूप में भंडारण की शर्तों को बनाए रखा जाएगा।

6.2 खाद्य प्रसंस्करण/तैयारी, पैकिंग और वितरण/सर्विस

6.2.1 संदूषण और प्रति संदूषण के विरुद्ध सावधानियां

6.2.1.1 भौतिक, रसायन और सूक्ष्म जैविक संदूषण द्वारा खाद्य सामग्री और खाद्य को संदूषित होने से रोकने के लिए उपयुक्त प्रणाली बनाई जाएगी। अनपयुक्त वस्तुओं के लिए, जहाँ आवश्यक हों, सूक्ष्म जैविक और/या रसायन विश्लेषण, उपयुक्त संसूचन या अनुवीक्षण युक्तियों का उपयोग किया जाएगा।

6.2.1.2 कच्चे, अप्रसंस्कृत खाद्य को, खाद्य के संपर्क में आने वाले तल की प्रभावी मध्यवर्ती सफाई और विसंक्रमण के साथ प्रसंस्कृत, पके हुए या खाने के लिए तैयार खाद्य से वस्तुतः या समय द्वारा पृथक् किया जाएगा।

6.2.2 खाद्य पैक करना

6.2.2.1 संदूषण, नुकसान को रोकने के लिए पैकिंग सामग्री से प्रसंस्कृत खाद्य उत्पादों को पर्याप्त संरक्षा उपलब्ध होगी और उन पर समुचित लेबल लगाने की प्रक्रिया की जाएगी। पैक करने वाली सामग्री अविषाक्त और खाद्य अत्पादों को पैक करने के लिए सुरक्षित होगी।

6.2.3 खाद्य वितरण/परोसना (सर्विस)

6.2.3.1 प्रसंस्कृत/पैक और/या खाने के लिए तैयार खाद्य की परिवहन और/या सर्विस के दौरान पर्याप्त रूप से संरक्षा की जाएगी।

6.2.3.2 यानों और/या आधानों में के पात्रों को खाद्य पदार्थों से भिन्न किसी और के परिवहन के लिए, उस दशा में प्रयोग नहीं लाया जाएगा जहां कि इससे खाद्य पदार्थ संदूषित हो सकते हैं।

6.2.4 आलेखीकरण और अभिलेख

6.2.4.1 खाद्य प्रसंस्करण/तैयारी, उत्पादन/पकाने, भंडारण, वितरण, परोसने, खाद्य क्वालिटी आवश्यकताओं, सफाई और स्वच्छता, नाशकजीव नियंत्रण और उत्पाद को वापस उठाने के समुचित अभिलेख रखे जाएंगे और उन्हें एक वर्ष से अधिक की अवधि अथवा उत्पाद को शेल्फ में रखने की अवधि तक, इनमें से जो भी अधिक हो, रखा जाएगा।

6.2.5 पता लगाने की संभाव्यता और खाद्य उत्पादों को वापस उठाना

6.2.5.1 खाद्य कारबार में यह सुनिश्चित किया जाएगा कि कच्ची सामग्री में तैयार उत्पाद तक और उपभोक्ता तक की पता लगाने की संभाव्यता की प्रभावपूर्ण प्रक्रिया विद्यमान हैं जिनसे कि किसी प्रकार के खाद्य सुरक्षा जोखिम से निपटा जा सके और बाजार से खाद्य उत्पादों को किसी जोखिमपूर्ण (असुरक्षित) लाट को संपूर्ण रूप से और शीघ्रता से वापस उठाया जा सके।

6.2.5.2 यदि किसी खाद्य उत्पाद को खाद्य सुरक्षा के कारणों से वापस उठाया जाता है तो खाद्य कारबार द्वारा उत्पाद को वापस उठाने के कारणों की और अन्य आवश्यक ब्यौरों की, जिनके अन्तर्गत खाद्य सामग्री की प्रकृति, ब्रांड का नाम, प्रभावित बैच संख्यांक, उत्पादित मात्रा भी है, सूचना स्थानीय स्वास्थ्य प्राधिकारी को दी जाएगी तथा वापस उठाने के उद्देश्य और सार्वजनिक चेतावनियों की आवश्यकता पर भी स्थानीय स्वास्थ्य प्राधिकारी के परामर्श से विचार किया जाएगा।

7. स्थापन परिसरों की स्वच्छता और अनुरक्षण

7.1 सफाई और अनुरक्षण

7.1.1 खाद्य परिसरों को साफ और शुष्क जहां संभव हो, रखा जाएगा तथा अच्छी मरम्मत वाली स्थिति में बनाए रखा जाएगा और उसमें गर्म तथा शीतल जल का पर्याप्त आपूर्ति होगी। कार्य करने की सतहों और खाद्य के संपर्क में के उपस्कर की सतहों को अच्छी स्थिति में बनाए रखा जाएगा, उनकी सफाई की जाएगी और जहां कहीं आवश्यक हो उन्हें क्रमिक अंतरालों पर विसंक्रमित कराया जाएगा।

7.2 नाशक जीव नियंत्रण प्रणाली

7.2.1 खाद्य स्थापनों को नाशक जीव की पहुंच रोकने के लिए और संभव प्रजनन स्थान दूर करने के लिए अच्छी मरम्मत की दशा में रखा जाएगा। छिद्रों, नालियों और अन्य ऐसे स्थानों की, जहां नाशक जीवों के पहुंचने की संभावना है, बन्द दशा में या उन पर यथा अपेक्षित जाली/ग्रिल/फिट की जाएगी और पशुओं या नाशक जीवों को खाद्य स्थापन/परिसर में प्रवेश की अनुज्ञा नहीं दी जाएगी।

7.2.2 खाद्य सामग्रियों का भंडारण जमीन से ऊपर और दीवारों से दूर नाशकजीव-सह-आधानों में किया जाएगा।

7.2.3 प्रयुक्त नाशक जीव कीट नाशी का अभिलेख अनुरक्षित रखा जाएगा।

8. व्यक्तिगत स्वच्छता

8.1 स्वास्थ्य प्रास्थिति

8.1.1 ऐसा कार्मिक, जिसे खाद्य के माध्यम से पारेषित होने वाले रोग या बीमारी से ग्रसित होने की बाबत ज्ञात है या सन्देह है या उसे खाद्य के माध्यम से पारेषित होने वाले रोग या बीमारी का वाहक होने की बाबत ज्ञात है या सन्देह है तो उसे खाद्य की उठाई धराई वाले क्षेत्र में प्रवेश करने की अनुज्ञा नहीं दी जाएगी यदि उससे खाद्य संदूषित होने की संभावना है।

8.2 व्यक्तिगत स्वच्छता और व्यवहार

8.2.1 खाद्य की उठाई धराई करने वाले व्यक्ति अपने हाथों को, जहां इसका परिणाम अन्य खाद्य पदार्थों का संदूषण हो सकता है, खाद्य की उठाई धराई के क्रियाकलापों के प्रारंभ में, प्रसाधन का उपयोग करने के तुरन्त बाद और कच्चे खाद्य या कोई संदूषित सामग्री, औजार, उपस्कर या कार्य सतह की उठाई धराई के पश्चात्, सदैव साबुन और स्वच्छ पेयजल से साफ करेंगे और उसके पश्चात् उन्हें हस्त शुष्क या साफ कपड़े की तौलिया या प्रयोज्य कागज से सुखाएंगे।

8.2.2 खाद्य की उठाई धराई करने वाले ऐसे व्यक्ति जिनके शरीर पर कोई कटाव या घाव है, खाद्य या खाद्य के संपर्क वाली सतह के सीधे संपर्क में नहीं आएगा।

8.2.3 खाद्य की उठाई धराई के क्रियाकलापों में लगे खाद्य की उठाई धराई करने वाले व्यक्ति असंरक्षित खाद्य के पास स्वयं को धूमपान से अलग रखेंगे, उसपर थूकेंगे नहीं, वहां कुछ चबाएंगे नहीं, उस पर छींकें या खांसेंगे नहीं और खाद्य तैयार करने या खाद्य परोसने वाले क्षेत्रों में खाएंगे नहीं और वे अंगूठी, चूड़ी, जेवर, घड़ी, पिन जैसे सामान और अन्य वस्तुएं नहीं पहनेंगे जिनसे खाद्य की सुरक्षा और उपयुक्तता के लिए खतरे की आशंका हो।

9. उत्पाद सूचना और उपभोक्ता जागरूकता

9.1 सभी पैक किए गए खाद्य उत्पादों पर लेबल लगा होगा और उस पर खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 के भाग 7 खाद्य को पैक करना और उस पर लेबल लगाना के अधीन यथाविनिर्दिष्ट अपेक्षित सूचना होगी, जिससे यह सुनिश्चित किया जा सके कि खाद्य श्रृंखला में के अगले व्यक्ति को खाद्य पदार्थों की सुरक्षित और सही रूप में उठाई धराई करने, भंडारित करने, प्रसंस्कृत करने, तैयार करने और प्रदर्शित करने की बाबत उन्हें समर्थ बनाने के लिए पर्याप्त और सुगम सूचना उपलब्ध करवा दी गई है और लाट और बैच का आसानी से पता लगाया जा सकता है और यदि आवश्यक हो तो उसे वापस किया जा सकता है।

10. प्रशिक्षण

10.1 खाद्य कारबार में यह सुनिश्चित किया जाएगा कि खाद्य की उठाई धराई करने वाले सभी व्यक्ति खाद्य को संदूषण या क्षय से संरक्षित रखने में उनकी भूमिका और उत्तरदायित्व से अवगत है। खाद्य की उठाई धराई करने वाले व्यक्तियों को आवश्यक जानकारी और कौशल प्राप्त है जो खाद्य प्रसंस्करण/ विनिर्माण, पैकिंग, भंडारण और परोसने के लिए सुसंगत है जिससे खाद्य सुरक्षा और खाद्य की क्वालिटी सुनिश्चित की जा सके।

[फा. सं. पी-15014/15/05-पीएच (एफ)]

रीता तेवतिया, संयुक्त सचिव

टिप्पणः— खाद्य अपशिष्ट निवारण नियम, 1955 पहले दिनांक 12 सितम्बर, 1955 को का.नि.आ. 2108 के तहत भारत के राजपत्र के भाग-II, खण्ड-3 में प्रकाशित किए गए थे और उसके बाद निम्नलिखित नम्बरों से संशोधित किए गए ।

1.	का.नि.आ. 1202	26.05.1956	
2.	का.नि.आ. 1687	28.07.1956	
3.	का.नि.आ. 2213	28.09.1956	
4.	का.नि.आ. 2755	24.11.1956	
इसके बाद के संशोधन भारत के राजपत्र के भाग-II, खण्ड-3, उपखण्ड (1) में निम्नलिखित संख्याओं के तहत प्रकाशित किए गए जो इस प्रकार हैं -			
5.	सा.का.नि. 514	28.06.1958	
6.	सा.का.नि. 1211	20.12.1958	
7.	सा.का.नि. 425	04.04.1960	
8.	सा.का.नि. 169	11.02.1961	
9.	सा.का.नि. 1134	16.09.1961	
10.	सा.का.नि. 1340	04.11.1961	
11.	सा.का.नि. 1564	24.11.1962	
12.	सा.का.नि. 1589	22.10.1964	
13.	सा.का.नि. 1814	11.12.1965	
14.	सा.का.नि. 74	08.01.1966	
15.	सा.का.नि. 382	19.03.1966	
16.	सा.का.नि. 1256	26.08.1967	
17.	सा.का.नि. 1533	24.08.1968	
18.	सा.का.नि. 2163	14.12.1968	शुद्धि पत्र
19.	सा.का.नि. 532	08.03.1969	
20.	सा.का.नि. 1764	26.07.1969	
21.	सा.का.नि. 2066	30.08.1969	
22.	सा.का.नि. 1809	24.10.1970	
23.	सा.का.नि. 938	12.06.1971	पहला संशोधन, 1971
24.	सा.का.नि. 992	03.07.1971	दूसरा संशोधन, 1971
25.	सा.का.नि. 553	06.05.1972	पहला संशोधन, 1972
26.	सा.का.नि. 436	10.10.1972	दूसरा संशोधन, 1972
27.	सा.का.नि. 133	10.02.1973	पहला संशोधन, 1973
28.	सा.का.नि. 205	23.02.1974	पहला संशोधन, 1974
29.	सा.का.नि. 850	12.07.1975	पहला संशोधन, 1975
30.	सा.का.नि. 508(अ)	27.09.1975	दूसरा संशोधन, 1975
31.	सा.का.नि. 63(अ)	05.02.1976	पहला संशोधन, 1976

32	सा.का.नि. 754(अ)	29.05.1976	दूसरा संशोधन, 1976
33	सा.का.नि. 755(अ)	29.05.1976	तीसरा संशोधन, 1976
34	सा.का.नि. 856(अ)	12.06.1976	
35	सा.का.नि. 1417	02.10.1976	चौथा संशोधन, 1976
36	सा.का.नि. 4(अ)	04.01.1977	पहला संशोधन, 1977
37	सा.का.नि. 18(अ)	15.01.1977	दूसरा संशोधन, 1977
38	सा.का.नि. 651(अ)	22.10.1977	तीसरा संशोधन, 1977
39	सा.का.नि. 732(अ)	05.12.1977	चौथा संशोधन, 1977
40	सा.का.नि. 775(अ)	27.12.1977	पांचवां संशोधन, 1977
41	सा.का.नि. 36(अ)	21.01.1978	पहला संशोधन, 1978
42	सा.का.नि. 70(अ)	08.02.1978	दूसरा संशोधन, 1978
43	सा.का.नि. 238(अ)	20.04.1978	तीसरा संशोधन, 1978
44	सा.का.नि. 393(अ)	04.08.1978	चौथा संशोधन, 1978
45	सा.का.नि. 590(अ)	23.12.1978	पांचवां संशोधन, 1978
46	सा.का.नि. 55(अ)	31.01.1979	पहला संशोधन, 1979
47	सा.का.नि. 142(अ)	16.03.1979	शुद्धि पत्र
48	सा.का.नि. 231(अ)	06.04.1979	दूसरा संशोधन, 1979
49	सा.का.नि. 1043(अ)	11.08.1979	शुद्धि पत्र
50	सा.का.नि. 1210(अ)	29.09.1979	शुद्धि पत्र
51	सा.का.नि. 19(अ)	28.01.1980	पहला संशोधन, 1980
52	सा.का.नि. 243(अ)	01.03.1980	दूसरा संशोधन, 1980
53	सा.का.नि. 244(अ)	01.03.1980	तीसरा संशोधन, 1980
54	सा.का.नि. 577(अ)	24.05.1980	शुद्धि पत्र
55	सा.का.नि. 996(अ)	27.09.1980	शुद्धि पत्र
56	सा.का.नि. 579(अ)	13.10.1980	चौथा संशोधन, 1980
57	सा.का.नि. 652(अ)	14.11.1980	पांचवां संशोधन, 1980
58	सा.का.नि. 710(अ)	22.12.1980	छठा संशोधन, 1980
59	सा.का.नि. 23(अ)	16.01.1981	पहला संशोधन, 1981
59 ए	सा.का.नि. 283(अ)	25.02.1981	शुद्धि पत्र
60	सा.का.नि. 205(अ)	25.03.1981	शुद्धि पत्र
61	सा.का.नि. 290(अ)	13.04.1981	दूसरा संशोधन, 1981
62	सा.का.नि. 444	02.05.1981	शुद्धि पत्र
63	सा.का.नि. 503(अ)	01.09.1981	तीसरा संशोधन, 1981
64	सा.का.नि. 891	03.10.1981	शुद्धि पत्र
65	सा.का.नि. 1056	05.12.1981	शुद्धि पत्र
66	सा.का.नि. 80	23.01.1982	शुद्धि पत्र

67	सा.का.नि. 44(अ)	05.02.1982	पहला संशोधन, 1982
68	सा.का.नि. 57(अ)	11.02.1982	दूसरा संशोधन, 1982
69	सा.का.नि. 245(अ)	11.03.1982	तीसरा संशोधन, 1982
70	सा.का.नि. 307(अ)	03.04.1982	शुद्धि पत्र
71	सा.का.नि. 386(अ)	17.04.1982	शुद्धि पत्र
72	सा.का.नि. 422(अ)	24.05.1982	चौथा संशोधन, 1982
73	सा.का.नि. 476(अ)	29.06.1982	पांचवां संशोधन, 1982
74	सा.का.नि. 504(अ)	20.07.1982	शुद्धि पत्र
75	सा.का.नि. 753(अ)	11.12.1982	शुद्धि पत्र
76	सा.का.नि. 109(अ)	26.02.1983	पहला संशोधन, 1983
77	सा.का.नि. 249(अ)	08.03.1983	दूसरा संशोधन, 1983
78	सा.का.नि. 268(अ)	16.03.1983	तीसरा संशोधन, 1983
79	सा.का.नि. 283(अ)	26.03.1983	चौथा संशोधन, 1983
80	सा.का.नि. 329(अ)	14.04.1983	शुद्धि पत्र
81	सा.का.नि. 539(अ)	01.07.1983	शुद्धि पत्र
82	सा.का.नि. 634	09.08.1983	शुद्धि पत्र
83	सा.का.नि. 743(अ)	08.10.1983	शुद्धि पत्र
84	सा.का.नि. 790(अ)	10.10.1983	पांचवां संशोधन, 1983
85	सा.का.नि. 803(अ)	27.10.1983	छठा संशोधन, 1983
86	सा.का.नि. 816(अ)	03.11.1983	सातवां संशोधन, 1983
87	सा.का.नि. 829(अ)	07.11.1983	आठवां संशोधन, 1983
88	सा.का.नि. 848(अ)	19.11.1983	नौवां संशोधन, 1983
89	सा.का.नि. 893(अ)	17.12.1983	शुद्धि पत्र
90	सा.का.नि. 113	20.01.1984	शुद्धि पत्र
91	सा.का.नि. 500(अ)	09.07.1984	पहला संशोधन, 1984
92	सा.का.नि. 612(अ)	18.08.1984	शुद्धि पत्र
93	सा.का.नि. 744(अ)	27.10.1984	दूसरा संशोधन, 1984
94	सा.का.नि. 764(अ)	15.11.1984	तीसरा संशोधन, 1984
95	सा.का.नि. 3 (अ)	01.01.1985	पहला संशोधन, 1985
96	सा.का.नि. 11 (अ)	04.01.1985	दूसरा संशोधन, 1985
97	सा.का.नि. 142(अ)	08.03.1985	शुद्धि पत्र
98	सा.का.नि. 293(अ)	23.03.1985	तीसरा संशोधन, 1985
99	सा.का.नि. 368(अ)	18.04.1985	शुद्धि पत्र
100	सा.का.नि. 385(अ)	29.04.1985	शुद्धि पत्र
101	सा.का.नि. 543(अ)	02.07.1985	चौथा संशोधन, 1985
102	सा.का.नि. 550(अ)	04.07.1985	पांचवां संशोधन, 1985
103	सा.का.नि. 587(अ)	17.07.1985	शुद्धि पत्र

104	सा.का.नि. 605(अ)	24.07.1985	छठा संशोधन, 1985
105	सा.का.नि. 745(अ)	20.09.1985	आठवां संशोधन, 1985
106	सा.का.नि. 746(अ)	20.09.1985	सातवां संशोधन, 1985
107	सा.का.नि. 748(अ)	23.09.1985	शुद्धि पत्र
108	सा.का.नि. 892(अ)	06.12.1985	नौवां संशोधन, 1985
109	सा.का.नि. 903(अ)	17.12.1985	शुद्धि पत्र
110	सा.का.नि. 73(अ)	29.01.1986	पहला संशोधन, 1986
111	सा.का.नि. 507(अ)	19.03.1986	दूसरा संशोधन, 1986
112	सा.का.नि. 724(अ)	29.03.1986	शुद्धि पत्र
113	सा.का.नि. 851(अ)	13.06.1986	तीसरा संशोधन, 1986
114	सा.का.नि. 852(अ)	13.06.1986	चौथा संशोधन, 1986
115	सा.का.नि. 910(अ)	27.06.1986	पांचवां संशोधन, 1986
116	सा.का.नि. 939(अ)	09.07.1986	शुद्धि पत्र
117	सा.का.नि. 1008(अ)	18.08.1986	शुद्धि पत्र
118	सा.का.नि. 1149(अ)	15.10.1986	शुद्धि पत्र
119	सा.का.नि. 1207(अ)	18.11.1986	शुद्धि पत्र
120	सा.का.नि. 1228(अ)	27.11.1986	छठा संशोधन, 1986
121	सा.का.नि. 12(अ)	05.01.1987	पहला संशोधन, 1987
122	सा.का.नि. 28(अ)	13.01.1987	शुद्धि पत्र
123	सा.का.नि. 270(अ)	02.03.1987	दूसरा संशोधन, 1987
124	सा.का.नि. 344(अ)	31.03.1987	शुद्धि पत्र
125	सा.का.नि. 422(अ)	29.04.1987	तीसरा संशोधन, 1987
126	सा.का.नि. 500(अ)	15.05.1987	शुद्धि पत्र
127	सा.का.नि. 569(अ)	12.06.1987	शुद्धि पत्र
128	सा.का.नि. 840(अ)	06.10.1987	चौथा संशोधन, 1987
129	सा.का.नि. 900(अ)	10.11.1987	पांचवां संशोधन, 1987
130	सा.का.नि. 916(अ)	17.11.1987	छठा संशोधन, 1987
131	सा.का.नि. 917(अ)	17.11.1987	सातवां संशोधन, 1987
132	सा.का.नि. 918(अ)	17.11.1987	शुद्धि पत्र
133	सा.का.नि. 72(अ)	03.02.1988	शुद्धि पत्र
134	सा.का.नि. 73(अ)	03.02.1988	शुद्धि पत्र
135	सा.का.नि. 366(अ)	23.03.1988	शुद्धि पत्र
136	सा.का.नि. 367(अ)	23.03.1988	पहला संशोधन, 1988
137	सा.का.नि. 436(अ)	08.04.1988	तीसरा संशोधन, 1988
138	सा.का.नि. 437(अ)	08.04.1988	दूसरा संशोधन, 1988
139	सा.का.नि. 454(अ)	15.04.1988	चौथा संशोधन, 1988
140	सा.का.नि. 618(अ)	16.05.1988	पांचवां संशोधन, 1988

141	सा.का.नि. 855(अ)	12.08.1988	शुद्धि पत्र
142	सा.का.नि. 856(अ)	12.08.1988	शुद्धि पत्र
143	सा.का.नि. 924(अ)	13.09.1988	शुद्धि पत्र
144	सा.का.नि. 1081(अ)	17.11.1988	शुद्धि पत्र
145	सा.का.नि. 1157(अ)	09.12.1988	शुद्धि पत्र
146	सा.का.नि. 42(अ)	20.01.1989	शुद्धि पत्र
147	सा.का.नि. 128(अ)	08.03.1990	पहला संशोधन, 1990
148	सा.का.नि. 411(अ)	29.03.1990	दूसरा संशोधन, 1990
149	सा.का.नि. 445(अ)	16.04.1990	तीसरा संशोधन, 1990
150	सा.का.नि. 457(अ)	23.04.1990	चौथा संशोधन, 1990
151	सा.का.नि. 727(अ)	23.08.1990	सातवां संशोधन, 1990
152	सा.का.नि. 728(अ)	23.08.1990	शुद्धि पत्र
153	सा.का.नि. 729(अ)	23.08.1990	पांचवां संशोधन, 1990
154	सा.का.नि. 732(अ)	23.08.1990	छठा संशोधन, 1990
155	सा.का.नि. 764(अ)	07.09.1990	आठवां संशोधन, 1990
156	सा.का.नि. 867(अ)	25.10.1990	शुद्धि पत्र
157	सा.का.नि. 10(अ)	07.01.1991	पहला संशोधन, 1991
158	सा.का.नि. 24(अ)	15.01.1991	दूसरा संशोधन, 1991
159	सा.का.नि. 66(अ)	11.02.1991	शुद्धि पत्र
160	सा.का.नि. 124(अ)	05.03.1991	तीसरा संशोधन, 1991
161	सा.का.नि. 168(अ)	21.03.1991	शुद्धि पत्र
162	सा.का.नि. 255(अ)	03.05.1991	शुद्धि पत्र
163	सा.का.नि. 257(अ)	03.05.1991	चौथा संशोधन, 1991
164	सा.का.नि. 281(अ)	29.05.1991	पांचवां संशोधन, 1991
165	सा.का.नि. 494(अ)	25.07.1991	छठा संशोधन, 1991
166	सा.का.नि. 531(अ)	14.08.1991	शुद्धि पत्र
167	सा.का.नि. 648(अ)	25.10.1991	शुद्धि पत्र
168	सा.का.नि. 731(अ)	10.12.1991	सातवां संशोधन, 1991
169	सा.का.नि. 66(अ)	30.01.1992	शुद्धि पत्र
170	सा.का.नि. 91(अ)	07.02.1992	पहला संशोधन, 1992
171	सा.का.नि. 101(अ)	18.02.1992	दूसरा संशोधन, 1992
172	सा.का.नि. 314(अ)	09.03.1992	शुद्धि पत्र
173	सा.का.नि. 524(अ)	15.05.1992	शुद्धि पत्र
174	सा.का.नि. 525(अ)	15.05.1992	शुद्धि पत्र
175	सा.का.नि. 591(अ)	15.06.1992	तीसरा संशोधन, 1992
176	सा.का.नि. 592(अ)	15.06.1992	शुद्धि पत्र
177	सा.का.नि. 596(अ)	17.06.1992	चौथा संशोधन, 1992

178	सा.का.नि. 784(अ)	28.09.1992	पांचवां संशोधन, 1992
179	सा.का.नि. 878(अ)	17.11.1992	छठा संशोधन, 1992
180	सा.का.नि. 903(अ)	02.12.1992	शुद्धि पत्र
181	सा.का.नि. 907(अ)	04.12.1992	सातवां संशोधन, 1992
182	सा.का.नि. 925(अ)	15.12.1992	शुद्धि पत्र
183	सा.का.नि. 429(अ)	25.05.1993	शुद्धि पत्र
184	सा.का.नि. 483(अ)	30.06.1993	शुद्धि पत्र
185	सा.का.नि. 509(अ)	14.07.1993	शुद्धि पत्र
186	सा.का.नि. 481	02.10.1993	पहला संशोधन, 1993
187	सा.का.नि. 695(अ)	09.11.1993	दूसरा संशोधन, 1993
188	सा.का.नि. 777(अ)	27.12.1993	शुद्धि पत्र
189	सा.का.नि. 105(अ)	22.02.1994	पहला संशोधन, 1994
190	सा.का.नि. 106(अ)	22.02.1994	शुद्धि पत्र
191	सा.का.नि. 107(अ)	22.02.1994	शुद्धि पत्र
192	सा.का.नि. 300(अ)	09.03.1994	शुद्धि पत्र
193	सा.का.नि. 512(अ)	15.06.1994	शुद्धि पत्र
194	सा.का.नि. 611(अ)	09.08.1994	शुद्धि पत्र
195	सा.का.नि. 614(अ)	09.08.1994	पांचवां संशोधन, 1994
196	सा.का.नि. 677(अ)	06.09.1994	छठा संशोधन, 1994
197	सा.का.नि. 807(अ)	14.11.1994	सातवां संशोधन, 1994
198	सा.का.नि. 808(अ)	14.11.1994	शुद्धि पत्र
199	सा.का.नि. 847(अ)	07.12.1994	आठवां संशोधन, 1994
200	सा.का.नि. 853(अ)	07.12.1994	नौवां संशोधन, 1994
201	सा.का.नि. 54(अ)	07.02.1995	शुद्धि पत्र
202	सा.का.नि. 60(अ)	07.02.1995	शुद्धि पत्र
203	सा.का.नि. 90(अ)	24.02.1995	शुद्धि पत्र
204	सा.का.नि. 91(अ)	26.02.1995	पहला संशोधन, 1995
205	सा.का.नि. 329(अ)	04.04.1995	शुद्धि पत्र
206	सा.का.नि. 494(अ)	09.07.1995	शुद्धि पत्र
207	सा.का.नि. 518(अ)	26.06.1995	शुद्धि पत्र
208	सा.का.नि. 579(अ)	04.08.1995	दूसरा संशोधन, 1995
209	सा.का.नि. 575(अ)	04.08.1995	तीसरा संशोधन, 1995
210	सा.का.नि. 578(अ)	04.08.1995	चौथा संशोधन, 1995
211	सा.का.नि. 613(अ)	04.09.1995	शुद्धि पत्र
212	सा.का.नि. 658(अ)	26.10.1995	चौथा संशोधन, 1995
213	सा.का.नि. 711(अ)	02.11.1995	शुद्धि पत्र
214	सा.का.नि. 775(अ)	05.12.1995	शुद्धि पत्र

215	सा.का.नि. 777(अ)	05.12.1995	छठा संशोधन, 1995
216	सा.का.नि. 791(अ)	13.12.1995	सातवां संशोधन, 1995
217	सा.का.नि. 792(अ)	13.12.1995	आठवां संशोधन, 1995
218	सा.का.नि. 121(अ)	11.03.1996	पहला संशोधन, 1996
219	सा.का.नि. 124(अ)	11.03.1996	शुद्धि पत्र
220	सा.का.नि. 222(अ)	20.05.1996	शुद्धि पत्र
221	सा.का.नि. 223(अ)	20.05.1996	दूसरा संशोधन, 1996
222	सा.का.नि. 232(अ)	04.06.1996	शुद्धि पत्र
223	सा.का.नि. 515(अ)	05.11.1996	शुद्धि पत्र
224	सा.का.नि. 550(अ)	04.12.1996	शुद्धि पत्र
225	सा.का.नि. 551(अ)	04.11.1996	शुद्धि पत्र
226	सा.का.नि. 553(अ)	04.12.1996	शुद्धि पत्र
227	सा.का.नि. 41(अ)	29.01.1997	पहला संशोधन, 1997
228	सा.का.नि. 147(अ)	14.03.1997	दूसरा संशोधन, 1997
229	सा.का.नि. 149(अ)	14.03.1997	तीसरा संशोधन, 1997
230	सा.का.नि. 283(अ)	29.05.1997	पांचवां संशोधन, 1997
231	सा.का.नि. 284(अ)	29.05.1997	चौथा संशोधन, 1997
232	सा.का.नि. 285(अ)	29.05.1997	शुद्धि पत्र
233	सा.का.नि. 286(अ)	29.05.1997	शुद्धि पत्र
234	सा.का.नि. 288(अ)	29.05.1997	शुद्धि पत्र
235	सा.का.नि. 303(अ)	04.06.1997	शुद्धि पत्र
236	सा.का.नि. 304(अ)	04.06.1997	छठा संशोधन, 1997
237	सा.का.नि. 382(अ)	10.07.1997	सातवां संशोधन, 1997
238	सा.का.नि. 465(अ)	14.08.1997	आठवां संशोधन, 1997
239	सा.का.नि. 546(अ)	17.09.1997	शुद्धि पत्र
240	सा.का.नि. 547(अ)	17.09.1997	शुद्धि पत्र
241	सा.का.नि. 549(अ)	17.09.1997	शुद्धि पत्र
242	सा.का.नि. 550(अ)	17.09.1997	नौवां संशोधन, 1997
243	सा.का.नि. 551(अ)	17.09.1997	शुद्धि पत्र
244	सा.का.नि. 670(अ)	27.09.1997	दसवां संशोधन, 1997
245	सा.का.नि. 671(अ)	27.11.1997	शुद्धि पत्र
246	सा.का.नि. 63(अ)	03.02.1998	शुद्धि पत्र
247	सा.का.नि. 64(अ)	03.02.1998	पहला संशोधन, 1998
248	सा.का.नि. 122(अ)	05.03.1998	शुद्धि पत्र
249	सा.का.नि. 178(अ)	06.04.1998	दूसरा संशोधन, 1998
250	सा.का.नि. 177(अ)	06.04.1998	तीसरा संशोधन, 1998
251	सा.का.नि. 175(अ)	06.04.1998	चौथा संशोधन, 1998

252	सा.का.नि. 172(अ)	06.04.1998	पांचवां संशोधन, 1998
253	सा.का.नि. 176(अ)	06.04.1998	छठा संशोधन, 1998
254	सा.का.नि. 179(अ)	06.04.1998	सातवां संशोधन, 1998
255	सा.का.नि. 171(अ)	06.04.1998	आठवां संशोधन, 1998
256	सा.का.नि. 174(अ)	06.04.1998	नौवां संशोधन, 1998
257	सा.का.नि. 380(अ)	09.07.1998	दसवां संशोधन, 1998
258	सा.का.नि. 381(अ)	09.07.1998	शुद्धि पत्र
259	सा.का.नि. 382(अ)	09.07.1998	शुद्धि पत्र
260	सा.का.नि. 476(अ)	07.08.1998	शुद्धि पत्र
261	सा.का.नि. 477(अ)	07.08.1998	शुद्धि पत्र
262	सा.का.नि. 479(अ)	07.08.1998	शुद्धि पत्र
263	सा.का.नि. 480(अ)	07.08.1998	शुद्धि पत्र
264	सा.का.नि. 481(अ)	07.08.1998	शुद्धि पत्र
265	सा.का.नि. 646(अ)	28.10.1998	शुद्धि पत्र
266	सा.का.नि. 648(अ)	28.10.1998	शुद्धि पत्र
267	सा.का.नि. 693(अ)	20.11.1998	ग्यारहवां संशोधन, 1998
268	सा.का.नि. 119(अ)	17.02.1999	शुद्धि पत्र
269	सा.का.नि. 240(अ)	05.04.1999	पहला संशोधन, 1999
270	सा.का.नि. 241(अ)	05.04.1999	दूसरा संशोधन, 1999
271	सा.का.नि. 319(अ)	06.05.1999	तीसरा संशोधन, 1999
272	सा.का.नि. 396(अ)	27.05.1999	चौथा संशोधन, 1999
273	सा.का.नि. 507(अ)	08.07.1999	शुद्धि पत्र
274	सा.का.नि. 531(अ)	19.07.1999	शुद्धि पत्र
275	सा.का.नि. 532(अ)	19.07.1999	शुद्धि पत्र
276	सा.का.नि. 615(अ)	31.08.1999	शुद्धि पत्र
277	सा.का.नि. 630(अ)	10.09.1999	शुद्धि पत्र
278	सा.का.नि. 631(अ)	10.09.1999	शुद्धि पत्र
279	सा.का.नि. 692(अ)	11.10.1999	पांचवां संशोधन, 1999
280	सा.का.नि. 695(अ)	11.10.1999	छठा संशोधन, 1999
281	सा.का.नि. 694(अ)	11.10.1999	सातवां संशोधन, 1999
282	सा.का.नि. 697(अ)	11.10.1999	शुद्धि पत्र
283	सा.का.नि. 769(अ)	15.11.1999	शुद्धि पत्र
284	सा.का.नि. 13(अ)	05.01.2000	शुद्धि पत्र
285	सा.का.नि. 463(अ)	17.05.2000	पहला संशोधन, 2000
286	सा.का.नि. 501(अ)	29.05.2000	दूसरा संशोधन, 2000
287	सा.का.नि. 537(अ)	13.06.2000	तीसरा संशोधन, 2000
288	सा.का.नि. 718(अ)	13.09.2000	चौथा संशोधन, 2000

289	सा.का.नि. 716(अ)	13.09.2000	पांचवां संशोधन, 2000
290	सा.का.नि. 717(अ)	13.09.2000	शुद्धि पत्र
291	सा.का.नि. 759(अ)	29.09.2000	छठा संशोधन, 2000
292	सा.का.नि. 760(अ)	29.09.2000	सातवां संशोधन, 2000
293	सा.का.नि. 770(अ)	04.10.2000	आठवां संशोधन, 2000
294	सा.का.नि. 774(अ)	06.10.2000	शुद्धि पत्र
295	सा.का.नि. 877(अ)	20.11.2000	नौवां संशोधन, 2000
296	सा.का.नि. 876(अ)	20.11.2000	दसवां संशोधन, 2000
297	सा.का.नि. 879(अ)	20.11.2000	शुद्धि पत्र
298	सा.का.नि. 7(अ)	04.01.2001	पहला संशोधन, 2001
299	सा.का.नि. 67(अ)	05.02.2001	दूसरा संशोधन, 2001
300	सा.का.नि. 165(अ)	07.03.2001	तीसरा संशोधन, 2001
301	सा.का.नि. 245(अ)	04.04.2001	चौथा संशोधन, 2001
302	सा.का.नि. 297(अ)	26.04.2001	पांचवां संशोधन, 2001
303	सा.का.नि. 296(अ)	26.04.2001	शुद्धि पत्र
304	सा.का.नि. 320(अ)	02.05.2001	छठा संशोधन, 2001
305	सा.का.नि. 670(अ)	17.09.2001	सातवां संशोधन, 2001
306	सा.का.नि. 895(अ)	11.12.2001	आठवां संशोधन, 2001
307	सा.का.नि. 908(अ)	20.12.2001	नौवां संशोधन, 2001
308	सा.का.नि. 59(अ)	24.01.2002	शुद्धि पत्र
309	सा.का.नि. 251(अ)	04.04.2002	पहला संशोधन, 2002
310	सा.का.नि. 310(अ)	01.05.2002	दूसरा संशोधन, 2002
311	सा.का.नि. 382(अ)	28.05.2002	तीसरा संशोधन, 2002
312	सा.का.नि. 438(अ)	19.06.2002	चौथा संशोधन, 2002
313	सा.का.नि. 437(अ)	19.06.2002	पांचवां संशोधन, 2002
314	सा.का.नि. 439(अ)	19.06.2002	छठा संशोधन, 2002
315	सा.का.नि. 530(अ)	30.07.2002	सातवां संशोधन, 2002
316	सा.का.नि. 853(अ)	30.12.2002	आठवां संशोधन, 2002
317	सा.का.नि. 508(अ)	24.06.2003	शुद्धि पत्र
318	सा.का.नि. 554(अ)	18.07.2003	पहला संशोधन, 2003
319	सा.का.नि. 610(अ)	29.07.2003	शुद्धि पत्र
320	सा.का.नि. 656(अ)	13.08.2003	दूसरा संशोधन, 2003
321	सा.का.नि. 771(अ)	29.09.2003	तीसरा संशोधन, 2003
322	सा.का.नि. 832(अ)	21.10.2003	चौथा संशोधन, 2003
323	सा.का.नि. 831(अ)	21.10.2003	पांचवां संशोधन, 2003
324	सा.का.नि. 388(अ)	25.06.2004	पहला संशोधन, 2004
325	सा.का.नि. 451(अ)	15.07.2004	दूसरा संशोधन, 2004

326	सा.का.नि. 517(अ)	10.08.2004	तीसरा संशोधन, 2004
327	सा.का.नि. 750(अ)	17.11.2004	शुद्धि पत्र
328	सा.का.नि. 809(अ)	14.12.2004	शुद्धि पत्र
329	सा.का.नि. 812(अ)	16.12.2004	चौथा संशोधन, 2004
330	सा.का.नि. 821(अ)	21.12.2004	पांचवां संशोधन, 2004
331	सा.का.नि. 175(अ)	16.03.2005	शुद्धि पत्र
332	सा.का.नि. 184(अ)	21.03.2005	पहला संशोधन, 2005
333	सा.का.नि. 185(अ)	21.03.2005	दूसरा संशोधन, 2005
334	सा.का.नि. 339(अ)	27.05.2005	तीसरा संशोधन, 2005
335	सा.का.नि. 356(अ)	07.06.2005	चौथा संशोधन, 2005
336	सा.का.नि. 417(अ)	23.06.2005	शुद्धि पत्र
337	सा.का.नि. 423(अ)	24.06.2005	शुद्धि पत्र
338	सा.का.नि. 591(अ)	15.09.2005	शुद्धि पत्र
339	सा.का.नि. 595(अ)	19.09.2005	शुद्धि पत्र
340	सा.का.नि. 596(अ)	20.09.2005	शुद्धि पत्र
341	सा.का.नि. (अ)	20.10.2005	पांचवां संशोधन, 2005
342	सा.का.नि. 659(अ)	9.11.2005	छठा संशोधन, 2005
343	सा.का.नि. 655(अ)	10.11.2005	सातवां संशोधन, 2005
344	सा.का.नि. 670(अ)	17.11.2005	आठवां संशोधन, 2005
345	सा.का.नि. 682 (अ)	23.11.2005	नौवां संशोधन, 2005
346	सा.का.नि. 688 (अ)	23.11.2005	दसवां संशोधन, 2005
347	सा.का.नि. 706 (अ)	6.12.2005	शुद्धि पत्र
348	सा.का.नि. 731 (अ)	21.12.2005	ग्यारवां संशोधन, 2005
349	सा.का.नि. 8 (अ)	9.1.2006	पहला संशोधन, 2006
350	सा.का.नि. 131 (अ)	3.3.2006	शुद्धि पत्र
351	सा.का.नि. 159 (अ)	16.3.2006	शुद्धि पत्र
352	सा.का.नि. 207(अ)	04.04.2006	दूसरा संशोधन, 2006
353	सा.का.नि. 277(अ)	09.05.2006	तीसरा संशोधन, 2006
354	सा.का.नि. 398(अ)	04.07.2006	चौथा संशोधन, 2006
355	सा.का.नि. 400(अ)	05.07.2006	पांचवां संशोधन, 2006
356	सा.का.नि. 435(अ)	20.07.2006	छठा संशोधन, 2006
357	सा.का.नि. 491(अ)	21.08.2006	सातवां संशोधन, 2006

MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE

(Department of Health)

NOTIFICATION

New Delhi, the 20th September, 2006

G.S.R. 578(E).—The following draft of certain rules further to amend the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955, which the Central Government, after consultation with the Central Committee for Food Standards, proposes to make, in exercise of the powers conferred by sub-section (1) of section 23 of the Prevention of Food Adulteration Act, 1954 (37 of 1954), is hereby published, as required by the said sub-section, for the information of all persons likely to be affected thereby, and notice is hereby given that the said draft rules will be taken into consideration after the expiry of a period of sixty days from the date on which copies of the Official Gazette in which this notification is published, are made available to the public;

Objections or suggestions, if any, may be addressed to the Secretary, Ministry of Health and Family Welfare, Government of India, Nirman Bhawan, New Delhi – 110011;

The objections and suggestions which may be received from any person with respect to the said draft rules before the expiry of the period specified above will be considered by the Central Government:

DRAFT RULES

1. (1) These rules may be called the prevention of food Adulteration (.....Amendment) Rules, 2006.
- (2) They shall come into force on the date of their final publication in the Official Gazette.
2. In the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955, (herewith referred to as said rules) in rule 50,
 - (i) after sub rule (1) and before the provisos, the following shall be inserted, namely:-

“The applicant for the license shall comply with the requirements of good manufacturing practices and good hygiene practices as prescribed in Appendix – E of these rules. The existing licensee shall also comply with these requirements. The licensee of the food products exempted under this rule, and obtained license under other orders, shall also comply with the requirements of good manufacturing practices and good hygiene practices as prescribed in these rules.”
 - (ii) In sub-rule (5), for the words, “and satisfy it self that it is free from sanitary defects” the words “and satisfy it self that it is free from

sanitary defects and conforms to the requirements of good manufacturing practices and good hygiene practices prescribed under Appendix – E of the said rules”, shall be substituted.

3. After Appendix – D of the said rules, the following shall be inserted, namely:-

**“Appendix – E
(See rule 50)**

Requirement for licensing with regard to,-

(I) Good Manufacturing Practices and Good Hygiene Practices for well Developed, Food Businesses.

1. OBLIGATIONS UPON FOOD BUSINESSES

- 1.1 A food business shall ensure that the requirements specified below are applicable to the nature of food operation and are complied with, in addition to those applicable for the purpose of that business under PFA Act, 1954 and PFA Rules 1955.
- 1.2 In addition to the requirements specified below, the food business shall identify steps in the activities of food business, which are critical to ensuring food safety, and ensure that adequate safety procedures are identified, implemented, maintained and reviewed periodically.

2. PRIMARY PRODUCTION:

- 2.1 The Food Business shall exercise control over the primary producer for the following aspects:
- 2.2 Control contamination of food produce / materials from air, soil, water, feedstuffs, pests, fertilizers (including natural fertilizers), and pesticides, veterinary drugs during production, handling, storage and transport, as appropriate.
- 2.3 Control plant and animal health, so that it does not pose a threat to human health through food consumption;

3. LOCATION AND SURROUNDINGS

- 3.1 Food Establishment shall be located away from environmentally polluted areas and industrial activities which produce disagreeable or obnoxious odour, fumes, excessive soot, dust, smoke, chemical or biological emissions and pollutants, and which pose a serious threat of contaminating food; areas subject to flooding; areas prone to infestations of pests; and areas where wastes, either solid or liquid, cannot be removed effectively.

4. LAYOUT AND DESIGN OF FOOD ESTABLISHMENT PREMISES

- 4.1 The layout of the food establishment shall ensure a forward food preparation / manufacturing process flow such that cross-contamination from earlier steps in

the process (viz. receiving, pre-processing) is avoided in the later steps (viz. packaging, dishing / portioning of ready-to-eat food).

- 4.2 The floor of food processing / food service area shall be made of impervious, non-absorbent, washable so that on-toxic materials. Floor surfaces shall be maintained in a sound condition and that they shall be easy to clean and, where necessary, disinfect. Floors shall be sloped appropriately to facilitate adequate drainage and the drainage shall flow in a direction opposite to the direction of food preparation / manufacturing process flow.
- 4.3 The walls shall be made of impervious, non-absorbent, washable and non-toxic materials and require a smooth surface up to a height appropriate for the operations. Wall surfaces shall be maintained in a sound condition so that they shall be easy to clean and, wherever necessary, disinfect.
- 4.4 Ceilings and overhead fixtures shall be designed, constructed, finished and maintained so as to prevent the accumulation of dirt, condensation, growth of undesirable moulds and the shedding of paint particles.
- 4.5 Windows and exhaust openings shall be constructed to prevent the accumulation of dirt. Those, which can be opened to the outside environment, shall be fitted with insect-proof screens, which can be easily removed for cleaning. The open windows which would result in contamination of foodstuffs, so that they shall remain closed and fixed during production of food.
- 4.6 Doors shall be made of smooth and non-absorbent surfaces so that they shall be easy to clean and, wherever necessary, disinfect.
- 4.7 Equipment shall be such located, designed and fabricated that it permits adequate maintenance and cleaning, functions as per its intended use and facilitates good hygiene practices, including monitoring.

5. EQUIPMENT

- 5.1 Equipment and containers that come in contact with food and used for food handling, storage, preparation, processing, packaging and serving shall be made of materials, which do not impart any toxicity to the food material.
- 5.2 Equipment and containers for waste, by-products and inedible or dangerous substances, shall be specifically identifiable and suitably constructed.
- 5.3 Containers used to hold cleaning chemicals and other dangerous substances shall be identified and, wherever appropriate, be lockable to prevent malicious or accidental contamination of food.

6. FACILITIES

6.1 Water supply

- 6.1.1. Only potable water, meeting the requirements of Bureau of Indian Standards specifications on drinking water, with appropriate facilities for its storage,

distribution and temperature control, shall be used, if required as an ingredient and also for food handling, washing, processing and cooking. Water storage tanks shall be cleaned periodically and records of the same shall be maintained.

6.2 Ice and steam

- 6.2.1 Ice and steam used in direct contact with food shall be made from potable water and shall comply with requirements specified under 6.1.1. Ice and steam shall be produced, handled and stored to protect them from any contamination.

6.3 Drainage and waste disposal

- 6.3.1 The disposal of sewage and effluents (solid, liquid and gas) shall be in conformity with requirements of Environment Pollution Control Board. Adequate drainage, waste disposal systems and facilities shall be provided and they shall be designed and constructed in such manner so that the risk of contaminating food or the potable water supply is eliminated.
- 6.3.2 Waste storage shall be such located that it does not contaminate the food process, storage areas, the environment inside and outside the food establishment and waste shall be kept in covered containers and shall not be allowed to accumulate in food handling, food storage, and other working areas.

6.4 Personnel facilities and toilets

- 6.4.1 Personnel facilities shall include adequate means of hygienically washing and drying hands, including wash basins and a supply of hot and /or cold water as appropriate; separate lavatories, of appropriate hygienic design, for males and females; and adequate changing facilities for personnel and such facilities shall be suitably located so that they do not open directly into food process areas.
- 6.4.2 Rest and refreshments rooms shall be separate from food process and service areas and these areas shall not lead directly to food production, service and storage areas.

6.5 Air quality and ventilation

- 6.5.1 Ventilation systems, natural or mechanical, including air filters, wherever required, shall be designed and constructed so that air does not flow from contaminated areas to clean areas; minimize air-borne contamination of food; control odours; control ambient temperatures and humidity, where even necessary, to ensure the safety and suitability of food.

6.6 Lighting

- 6.6.1 Adequate natural or artificial lighting shall be provided to the food establishment, to enable the undertaking to operate in a hygienic manner. Lighting fixtures must wherever appropriate, be protected to ensure that food is not contaminated by breakages.

7. FOOD OPERATIONS AND CONTROLS

7.1 Procurement of raw materials

- 7.1.1. No raw material or ingredient thereof shall be accepted by an establishment if it is known to contain parasites, undesirable micro-organisms, pesticides, veterinary drugs or toxic, decomposed or extraneous substances, which would not be reduced to an acceptable level by normal sorting and/or processing.
- 7.1.2. In addition to the raw materials, food additives and ingredients, wherever applicable, shall conform to the rules and specifications laid down under *PFA Rules 1955*.
- 7.1.3. Records of raw materials, food additives and ingredients as well as their source of procurement shall be maintained.

7.2. Storage of raw materials and food

- 7.2.1. Food storage facilities shall be designed and constructed to enable food to be effectively protected from contamination during storage; permit adequate maintenance and cleaning, unavoid pest access and harborage.
- 7.2.2. Segregation shall be provided for the storage of rejected, recalled or returned materials or products. Such areas, materials or products shall be suitably marked and secured. Raw materials and food shall be stored in separate area from printed packaging materials, stationary, hardware and cleaning chemicals.
- 7.2.3. Raw food, particularly meat, poultry and seafood products shall be stored separately from the area of work-in-progress, processed, cooked and packaged products. The conditions of storage in terms of temperature and humidity requisite for enhancing the shelf life of the respective food materials / products shall be maintained.
- 7.2.4. Storage of raw materials, ingredients, work-in-progress and processed / cooked or packaged food products shall be subject to FIFO (First in, First Out) stock rotation system.
- 7.2.5. Containers made of non-toxic materials shall be provided for storage of raw materials, work-in-progress and finished / ready to serve products. The food materials shall be stored on racks / pallets such that they are reasonably well above the floor and away from the wall so as to facilitate effective cleaning and prevent harborage of any pests or rodents.

7.3 Food Processing / Preparation, Packaging and Distribution / Service

7.3.1. Time and temperature control

- 7.3.1.1. The Food Business shall develop and maintain the systems to ensure that time and temperature is controlled effectively where it is critical to the safety and suitability of food. Such control shall include time and temperature of receiving, processing, cooking, cooling, storage, packaging, distribution and food service upto the consumer, as applicable.

- 7.3.1.2. Such systems shall also specify tolerable limits for time and temperature variations and the records thereof shall be maintained.

7.3.2. Precautions against contaminants and cross-contamination

- 7.3.2.1. Systems shall be in place to prevent contamination of food materials and foods by physical, chemical and microbiological contaminants. Microbiological and / or chemical analysis, suitable detection or screening devices for foreign objects wherever Necessary shall be used.
- 7.3.2.2. Raw, unprocessed food shall be effectively separated, either physically or by time, from processed, cooked or ready-to-eat foods, with effective intermediate cleaning and disinfection of food contact surfaces.
- 7.3.2.3. Surfaces, utensils, equipments, fixtures and fittings shall be thoroughly cleaned and wherever necessary, shall be disinfected, after raw food, particularly, where raw meat, poultry and seafood have been handled or processed.
- 7.3.2.4. Access to the place of food preparation / processing / manufacturing facility shall be controlled. Further, staff from raw processing areas shall not be allowed to go to forward process areas.

7.4. Food Packaging

- 7.4.1.1. Packaging materials shall provide adequate protection for processed food products to prevent contamination, damage and shall accommodate proper labelling.
- 7.4.1.2. Packaging materials or gases where used, shall be non-toxic and shall not pose a threat to the safety and suitability of food under the specified conditions of storage and use.

7.5. Food Distribution / Service

- 7.5.1. Processed / packaged and / or ready-to-eat food shall be adequately protected during transportation and / or service. Temperatures and humidity necessary for sustaining food safety and quality shall be maintained during transportation or service. The conveyances and /or containers shall be designed, constructed and maintained such that they can effectively maintain the requisite temperature, humidity, atmosphere and other conditions necessary to protect food.
- 7.5.2. Conveyances and / or containers used for transporting / serving foodstuffs shall be non toxic, kept clean and maintained in good repair and condition in order to protect foodstuffs from any contamination.
- 7.5.3. Receptacles in vehicles and / or containers shall not be used for transporting anything other than foodstuffs where this may result in contamination of foodstuffs. Where the same conveyance or container is used for transportation of different foods, or high risk foods such as fish, meat, poultry, eggs etc., effective cleaning and disinfections shall be carried out between loads to avoid the risk of

cross- contamination. For bulk transport of food, containers and conveyances shall be designated and marked for food use only and be used only for that purpose.

7.6. Management and Supervision

- 7.6.1. The Food Business shall ensure that managers and supervisors have appropriate qualifications, adequate knowledge and skills on food hygiene principles and practices to be able which shall enable them to ensure food safety and quality of its products, judge food hazards, take appropriate preventive and corrective action, and to ensure about effective monitoring and supervision.

7.7. Documentation and Records

- 7.7.1. Appropriate records of food processing / preparation, production / cooking, storage, distribution, service, food quality assurance, cleaning and sanitation, pest control and product recall shall be kept and retained for a period that exceeds one year or the shelf-life of the product, whichever is more.

7.8. Traceability and Food Products Recall

- 7.8.1 The Food Business shall ensure that effective traceability procedures are in place from raw material to finished product and to the consumer so as to deal with any food safety hazard and to enable the complete, rapid recall of any implicated lot of the food products from the market.
- 7.8.2 In the event of, a food product is recalled on food safety reasons, the Food Business shall inform the Local Health Authority of the reasons for recall and other necessary details including the nature of the food material, brand name, affected batch numbers, quantities produced and aimed for recall and the need for public warnings shall also be considered in consultation with Local health Authority.
- 7.8.3 Where a product has been withdrawn because of an immediate health hazard, other food products which are produced under similar conditions, and which may cause a similar hazard to the public health, shall be evaluated for safety and shall be withdrawn, if found necessary.
- 7.8.4 Recalled of products shall be held under supervision, until they are determined to be safe for human consumption and shall be reprocessed in a manner to ensure their safety, or destroyed, or used for purposes other than human consumption.

8. SANITATION AND MAINTENANCE OF ESTABLISHMENT PREMISES

8.1 Cleaning and maintenance

- 8.1.1. Food premises shall be kept clean and dry and shall be maintained in good repairing condition and shall have adequate supply of hot and cold water. Work surfaces and surfaces of equipment in contact with food shall be maintained in a

sound condition, cleaned and, wherever necessary, disinfected at frequent intervals.

- 8.1.2. A cleaning and sanitation programme shall be drawn up and observed and the record thereof shall be properly maintained, which shall indicate specific areas to be cleaned; and cleaning frequency; cleaning procedure to be followed, including equipment and materials to be used for cleaning
- 8.1.3. Cleaning chemicals shall be handled and used carefully in accordance with the instructions of the manufacturer and shall be stored separately from food materials, in clearly identified containers, to avoid any risk of contaminating food.
- 8.1.4. Preventive maintenance of equipment, machinery, building and other facilities shall be carried out regularly as per the instructions of the manufacturer, to prevent any hazards from entering into the food while being processed or packed or served. Non-toxic, edible grade lubricants shall be used whenever possible, and the equipment shall be wherever possible, maintained in a way, so that the lubricants do not contaminate the food materials and food products.

8.2 Pest Control Systems

- 8.2.1 Food establishment shall be kept in good repairing condition to prevent pest access and to eliminate potential breeding sites. Holes, drains and other places where pests are likely to gain access shall be kept in sealed condition or fitted with mesh / grills / claddings as required and animals and pets shall not be allowed to enter into the food establishment / premises.
- 8.2.2 Food materials shall be stored in pest-proof containers stacked above the ground and away from walls.
- 8.2.3 Pest infestations shall be dealt with immediately and without adversely affecting the food safety or suitability. Treatment with permissible chemical, physical or biological agents, within the permissible limits, shall be carried out without posing a threat to the safety or suitability of food. Records of pesticides / insecticides used, shall be maintained.

9. PERSONAL HYGIENE

9.1 Health Status

- 9.1.1. Personnel known, or suspected, to be suffering from, or to be a carrier of a disease or illness likely to be transmitted through food, shall not be allowed to enter into any food handling areas if there is a likelihood of their contaminating food. The Food Business shall develop system, whereby any person so affected, shall immediately report illness or symptoms of illness to the management and medical examination of a food handler shall be carried out, if clinically or epidemiologically indicated.

9.2. Personal Cleanliness

- 9.2.1. Food handlers shall maintain a high degree of personal cleanliness. The food business shall provide to all food handlers with adequate and suitable clean

protective clothing, head covering and footwear and the food business shall ensure that the food handlers at work wear only clean protective clothes, head covering and footwear every day.

9.2.2. Food handlers, with any cut or wounds in their person, shall not come in direct contact with food or food contact surfaces.

9.2.3. Food handlers shall always wash their hands with soap and clean potable water, disinfect their hands and then dry with hand drier or clean cloth towel or disposable paper at the beginning of food handling activities; immediately after using the toilet; and after handling raw food or any contaminated material, tools, equipment or work surface, where this could result in contamination of other food items.

9.3. Personal Behaviour

9.3.1. Food handlers engaged in food handling activities shall refrain themselves from smoking; spitting; chewing or eating; sneezing or coughing over unprotected food and eating in food preparation and food service areas

9.3.2. Food handlers shall not wear any belonging such as rings, bangles, jewellery, watches, pins and other items that pose a threat to the safety and suitability of food.

9.4. Visitors

9.4.1. The Food Business shall ensure that visitors to its food manufacturing, cooking, preparation, storage or handling areas must wherever appropriate, wear protective clothing and adhere to the other personal hygiene provisions envisaged in this section.

10. PRODUCT INFORMATION AND CONSUMER AWARENESS

10.1 All packaged food products shall carry a label and requisite information as specified under *Part VII Packing and Labelling of Food, PFA Rules 1955*, so as to ensure that adequate and accessible information is available to the next person in the food chain to enable them to handle, store, process, prepare and display the food products safely and correctly and that the lot or batch can be easily traced and recalled if necessary.

10.2 Food business shall enable consumers to understand the importance of any product information and to follow any instructions accompanying the products, and make informed choices. In particular, consumers shall be informed of the relationship between time/temperature control and food borne illness.

11. TRAINING

11.1 The Food Business shall ensure that all food handlers are aware of their role and responsibility in protecting food from contamination or deterioration. Food handlers shall have the necessary knowledge and skills which are relevant to the

food processing / manufacturing, packing, storing and serving so as to ensure the food safety and food quality.

- 11.2 The Food Business shall ensure that all the food handlers are instructed and trained in food hygiene and food safety aspects commensurate with their work activities, the nature of food, its handling, processing, preparation, packaging, storage, service and distribution.
- 11.3 Periodic assessments of the effectiveness of training shall be made, as well as routine supervision and checks to ensure that food hygiene and food safety procedures are being carried out effectively. Training programme shall be routinely reviewed and updated wherever necessary.

(II) Good Manufacturing Practices & Good Hygiene Practices for Small And / Or Less Developed Businesses

The term "Small and/or Less Developed Businesses" (SLDBs) shall mean businesses that because of their size, lack of technical expertise, economic resources, or the nature of their work, encounter difficulties in implementing HACCP in their food business. SLDBs shall include Market Food Stalls/ Mobile Food Vehicles and Street Food Vending. The term refers to the status of the food safety management system and not to the number of staff or volume of production.

1. OBLIGATIONS UPON FOOD BUSINESSES

- 1.1 A food business shall ensure that the requirements specified in these guidelines that are applicable to the nature of food operation are complied with, in addition to those applicable for the purpose of that business under **PFA Act 1954 and Rules 1955**.
- 1.2 In addition to the requirements specified under these guidelines, the food business shall identify steps in the activities of food business, which are critical to ensuring the food safety, and shall ensure that adequate safety procedures are identified, implemented, maintained and reviewed periodically.

2. LOCATION AND SURROUNDINGS

- 2.1 Food Establishment shall be located away from environmentally polluted areas and industrial activities, which produce disagreeable or obnoxious odour, fumes, excessive soot, dust, smoke, chemical or biological emissions and pollutants which pose a serious threat of contaminating food; areas subject to flooding; areas prone to infestations of pests; and areas where wastes, either solid or liquid, cannot be removed effectively.

3. LAYOUT AND DESIGN OF FOOD ESTABLISHMENT PREMISES

- 3.1 The layout of the food establishment shall ensure a forward food preparation / manufacturing process flow such that cross-contamination from earlier steps in the process (viz. receiving, pre-processing) is avoided in the later steps (viz. packaging, dishing / portioning of ready-to-eat food).

- 3.2 The floor of food processing / food service area shall be made of impervious, non-absorbent, washable and non-toxic materials. Floor surface shall be easy to clean and where necessary easy to disinfect so that the floors shall be sloped appropriately to facilitate adequate drainage and the drainage shall flow in a direction opposite to the direction of food preparation / manufacturing process flow.
- 3.3 The walls shall be made of impervious, non-absorbent, washable and non-toxic materials and require a smooth surface up to a height appropriate for the operations. Wall surfaces shall be maintained in a sound condition so that they shall be easy to clean.
- 3.4 Ceilings and overhead fixtures shall be maintained so as to prevent the accumulation of dirt, condensation, growth of undesirable moulds and the shedding of paint particles.
- 3.5 Windows and exhaust openings shall be constructed to prevent the accumulation of dirt. Those, which can be opened to the outside environment, shall be fitted with insect-proof screens, which can be easily removed for cleaning. The open windows which would result in contamination of food stuffs shall remain closed and fixed during production of food.
- 3.6 Doors shall be made of smooth and non-absorbent surfaces so that they shall be easy to clean and, shall be disinfected wherever necessary.
- 3.7 Equipment shall be such located, designed and fabricated that it permits adequate maintenance and cleaning, functions as per its intended use and facilitates for good hygiene practices, including monitoring.

4. EQUIPMENT

- 4.1 Equipment and containers that come in contact with food and used for food handling, storage, preparation, processing, packaging and serving, shall be made of materials, which do not impart any toxicity to the food materials.
- 4.2 Containers used to hold cleaning chemicals and other dangerous substances shall be identified and, where appropriate, be lockable to prevent malicious or accidental contamination of food.

5. FACILITIES

5.1 Water supply

- 5.1.1. Only potable water with appropriate facilities for its storage, distribution and temperature control, shall be used, if required as an ingredient and also for food handling, washing, processing and cooking. Water storage tanks shall be cleaned periodically and records of the same shall be maintained.

5.2 Ice and steam

- 5.2.1 Ice and steam used in direct contact with food shall be made from potable water. Ice and steam shall be produced, handled and stored to protect them from any contamination.

5.3 Drainage and waste disposal

- 5.3.1 The disposal of sewage and effluents (solid, liquid and gas) shall be in conformity with requirements of Environment Pollution Control Board. Adequate drainage, waste disposal systems and facilities shall be provided and they shall be designed and constructed in such a manner so that the risk of contaminating food or the potable water supply is eliminated.
- 5.3.2 Waste storage shall be such located that it does not contaminate the food process, storage areas, the environment inside and outside the food establishment. Waste shall be kept in covered containers and shall not be allowed to accumulate in food handling, food storage, and other working areas.

5.4 Personnel facilities and toilets

- 5.4.1 Personnel facilities shall include adequate means of hygienically washing, including wash basins of appropriate hygienic design, and adequate changing facilities for personnel.

5.5 Air quality and ventilation

- 5.5.1 Ventilation systems, natural, wherever required, shall be provided so that air does not flow from contaminated areas to clean areas; minimize air-borne contamination of food and to ensure the safety and suitability of food.

5.6 Lighting

- 5.6.1 Adequate natural or artificial lighting shall be provided to enable the undertaking to operate in a hygienic manner. Lighting and fixtures must wherever appropriate, be protected to ensure that food is not contaminated by breakages.

6. FOOD OPERATIONS AND CONTROLS

6.1 Procurement and Storage of raw materials and food

- 6.1.1 Raw material or ingredient or food additives shall be accepted after verification that these are meeting the requirements prescribed under PFA Rules and do not have any contaminant. Raw material shall be stored at appropriate storage conditions essential for the raw material and these may be checked at regular interval.
- 6.1.2 Food storage facilities shall be designed and constructed to enable food to be effectively protected from contamination during storage; permit adequate maintenance and cleaning; and to avoid pest access and harborage.
- 6.1.3 Raw food, particularly meat, poultry and seafood products shall be stored separately from the areas of work-in-progress, processed, cooked and packaged products. The conditions of storage in terms of temperature and humidity requisite for enhancing the shelf life of the respective food materials / products shall be maintained.

6.2 Food Processing / Preparation, Packaging and Distribution / Service

6.2.1. Precautions against contaminants and cross-contamination

6.2.1.1. Systems shall be in place to prevent contamination of food materials and foods by physical, chemical and microbiological contaminants. Microbiological and / or chemical analysis, suitable detection or screening devices for foreign objects shall be used, wherever necessary.

6.2.1.2. Raw, unprocessed food shall be effectively separated, either physically or by time, from processed, cooked or ready-to-eat foods, with effective intermediate cleaning and disinfection of food contact surfaces.

6.2.2. Food Packaging

6.2.2.1. Packaging materials shall provide adequate protection for processed food products to prevent contamination, damage and shall accommodate proper labelling. The packaging material shall be non-toxic and safe for packing the food products.

6.2.3. Food Distribution / Service

6.2.3.1.1. Processed / packaged and / or ready-to-eat food shall be adequately protected during transport and / or service.

6.2.3.1.2. Receptacles in vehicles and / or containers shall not be used for transporting, anything other than foodstuffs, where this may result in contamination of foodstuffs.

6.2.4. Documentation and Records

6.2.4.1. Appropriate records of food processing / preparation, production / cooking, storage, distribution, service, pest control and product recall shall be kept and retained for a period that, exceeds one year or the shelf-life of the product, which ever is more.

6.2.5. Traceability and Food Products Recall

6.2.5.1. The Food Business shall ensure that effective traceability procedures are in place from raw material to finished product and to the consumer so as to deal with any food safety hazard and to enable the complete, rapid recall of any implicated lot of the food product from the market.

6.2.5.2. In the event of any food product is recalled on food safety reasons, the Food Business shall inform the Local Health Authority of the reason for recall and other necessary details including the nature of the food material, brand name, affected batch numbers, quantities produced and aimed for recall and the need for public warnings shall also be considered in consultation with the Local health Authority.

7 SANITATION AND MAINTENANCE OF ESTABLISHMENT PREMISES

7.1 Cleaning and maintenance

7.1.1. Food premises shall be kept clean and where possible dry and shall be maintained in good repairing condition and shall have an adequate supply of hot and cold water. Work surfaces and surfaces of equipment in contact with food shall be maintained in a sound condition, cleaned and, where necessary, disinfected at frequent intervals.

7.2. Pest Control Systems

- 7.2.1. Food establishment shall be kept in good repairing condition to prevent pest access and to eliminate potential breeding sites. Holes, drains and other places where pests are likely to gain access shall be kept sealed or fitted with mesh / grills / claddings as required, and animals and pets shall not be allowed into the food establishment premises.
- 7.2.2. Food materials shall be stored in pest-proof containers and/or stacked above the ground and away from walls.
- 7.2.3. Records of pesticides / insecticides used shall be maintained.

8 PERSONAL HYGIENE.

8.1. Health Status

- 8.1.1. Personnel known, or suspected, to be suffering from, or to be a carrier of a disease or illness likely to be transmitted through food, shall not be allowed to enter into any food handling areas if there is a likelihood of contaminating food by them.

8.2. Personal Cleanliness and Behaviour

- 8.2.1. Food handlers shall always wash their hands with soap and clean potable water, disinfect their hands and then dry with hand drier or clean cloth towel or disposable paper beginning of the food handling activities; immediately after using the toilet; and after handling raw food or any contaminated material, tools, equipment or work surface, where this could result in contamination of other food items.
- 8.2.2. Food handlers, with any cut or wounds in their person shall not come in direct contact with food or food contact surfaces.
- 8.2.3. Food handlers engaged in food handling activities shall refrain themselves from smoking, spitting, chewing or eating, sneezing or coughing over unprotected food and eating in food preparation and food service areas, and they shall not wear any personal effects such as rings, bangles, jewellerys, watches, pins and other items that pose a threat to the safety and suitability of the food.

9. PRODUCT INFORMATION AND CONSUMER AWARENESS

- 9.1. All packaged food products shall carry a label and requisite information as specified under *Part VII Packing and Labelling of Food, PFA Rules 1955* so as to ensure that adequate and accessible information is available to the next person in the food chain and to enable them to handle, store, process, prepare and display the food products safely and correctly and that the lot or batch can be easily traced and recalled, if necessary.

10 TRAINING

- 10.1. The Food Business shall ensure that all food handlers are aware of their role and responsibility in protecting food from contamination or deterioration and the food handlers shall have the necessary knowledge and skills relevant to the food processed / manufactured, packed, stored and served so as to ensure the food safety and food quality.

[F. No. P-15014/15/05-PH(F)]

RITA TEAOTIA, Jr. Secy.

Note :— The Prevention of Food Adulteration Rules, 1955 were published in Part II, Section 3 of the Gazette of India *vide* S.R.O. 2106 dated the 12th September 1955 and were amended *vide* following numbers :—

1.	S.R.O. 1202	26.05.1956	
2.	S.R.O. 1687	28.07.1956	
3.	S.R.O. 2213	28.09.1956	
4.	S.R.O. 2755	24.11.1956	
The further amendments were published in Part II, section 3, sub-section (i) of the Gazette of India <i>vide</i> following numbers : -			
5.	G.S.R. 514	28.06.1958	
6.	G.S.R. 1211	20.12.1958	
7.	G.S.R. 425	04.04.1960	
8.	G.S.R. 169	11.02.1961	
9.	G.S.R. 1134	16.09.1961	
10.	G.S.R. 1340	04.11.1961	
11.	G.S.R. 1564	24.11.1962	
12.	G.S.R. 1589	22.10.1964	
13.	G.S.R. 1814	11.12.1965	
14.	G.S.R. 74	08.01.1966	
15.	G.S.R. 382	19.03.1966	
16.	G.S.R. 1256	26.08.1967	
17.	G.S.R. 1533	24.08.1968	
18.	G.S.R. 2163	14.12.1968	Corrigendum
19.	G.S.R. 532	08.03.1969	
20.	G.S.R. 1764	26.07.1969	
21.	G.S.R. 2068	30.08.1969	
22.	G.S.R. 1809	24.10.1970	
23.	G.S.R. 938	12.06.1971	1 st Amendment, 1971
24.	G.S.R. 992	03.07.1971	2 nd Amendment, 1971
25.	G.S.R. 553	06.05.1972	1 st Amendment, 1972
26.	G.S.R. 436	10.10.1972	2 nd Amendment, 1972
27.	G.S.R. 133	10.02.1973	1 st Amendment, 1973
28.	G.S.R. 205	23.02.1974	1 st Amendment, 1974
29.	G.S.R. 850	12.07.1975	1 st Amendment, 1975
30.	G.S.R. 508 (E)	27.09.1975	2 nd Amendment, 1975
31.	G.S.R. 63 (E)	05.02.1976	1 st Amendment, 1976
32.	G.S.R. 754 (E)	29.05.1976	2 nd Amendment, 1976
33.	G.S.R. 755 (E)	29.05.1976	3 rd Amendment, 1976
34.	G.S.R. 856 (E)	12.06.1976	
35.	G.S.R. 1417	02.10.1976	4 th Amendment, 1976
36.	G.S.R. 4 (E)	04.01.1977	1 st Amendment, 1977
37.	G.S.R. 18 (E)	15.01.1977	2 nd Amendment, 1977
38.	G.S.R. 651 (E)	22.10.1977	3 rd Amendment, 1977
39.	G.S.R. 732 (E)	05.12.1977	4 th Amendment, 1977

40.	G.S.R. 775 (E)	27.12.1977	5 th Amendment, 1977
41.	G.S.R. 36 (E)	21.01.1978	1 st Amendment, 1978
42.	G.S.R. 70 (E)	08.02.1978	2 nd Amendment, 1978
43.	G.S.R. 238 (E)	20.04.1978	3 rd Amendment, 1978
44.	G.S.R. 393 (E)	04.08.1978	4 th Amendment, 1978
45.	G.S.R. 590 (E)	23.12.1978	5 th Amendment, 1978
46.	G.S.R. 55 (E)	31.01.1979	1 st Amendment, 1979
47.	G.S.R. 142 (E)	16.03.1979	Corrigendum
48.	G.S.R. 231 (E)	06.04.1979	2 nd Amendment, 1979
49.	G.S.R. 1043 (E)	11.08.1979	Corrigendum
50.	G.S.R. 1210 (E)	29.09.1979	Corrigendum
51.	G.S.R. 19 (E)	28.01.1980	1 st Amendment, 1980
52.	G.S.R. 243 (E)	01.03.1980	2 nd Amendment, 1980
53.	G.S.R. 244 (E)	01.03.1980	3 rd Amendment, 1980
54.	G.S.R. 577 (E)	24.05.1980	Corrigendum
55.	G.S.R. 996 (E)	27.09.1980	Corrigendum
56.	G.S.R. 579 (E)	13.10.1980	4 th Amendment, 1980
57.	G.S.R. 652 (E)	14.11.1980	5 th Amendment, 1980
58.	G.S.R. 710 (E)	22.12.1980	6 th Amendment, 1980
59.	G.S.R. 23 (E)	16.01.1981	1 st Amendment, 1981
59A.	G.S.R. 283 (E)	25.2.1981	Corrigendum
60.	G.S.R. 205 (E)	25.03.1981	Corrigendum
61.	G.S.R. 290 (E)	13.04.1981	2 nd Amendment, 1981
62.	G.S.R. 444	02.05.1981	Corrigendum
63.	G.S.R. 503 (E)	01.09.1981	3 rd Amendment, 1981
64.	G.S.R. 891	03.10.1981	Corrigendum
65.	G.S.R. 1056	05.12.1981	Corrigendum
66.	G.S.R. 80	23.01.1982	Corrigendum
67.	G.S.R. 44 (E)	05.02.1982	1 st Amendment, 1982
68.	G.S.R. 57 (E)	11.02.1982	2 nd Amendment, 1982
69.	G.S.R. 245 (E)	11.03.1982	3 rd Amendment, 1982
70.	G.S.R. 307 (E)	03.04.1982	Corrigendum
71.	G.S.R. 386 (E)	17.04.1982	Corrigendum
72.	G.S.R. 422 (E)	24.05.1982	4 th Amendment, 1982
73.	G.S.R. 476 (E)	29.06.1982	5 th Amendment, 1982
74.	G.S.R. 504 (E)	20.07.1982	Corrigendum
75.	G.S.R. 753 (E)	11.12.1982	Corrigendum
76.	G.S.R. 109 (E)	26.02.1983	1 st Amendment, 1983
77.	G.S.R. 249 (E)	08.03.1983	2 nd Amendment, 1983
78.	G.S.R. 268 (E)	16.03.1983	3 rd Amendment, 1983
79.	G.S.R. 283 (E)	26.03.1983	4 th Amendment, 1983
80.	G.S.R. 329 (E)	14.04.1983	Corrigendum
81.	G.S.R. 539 (E)	01.07.1983	Corrigendum
82.	G.S.R. 634	09.08.1983	Corrigendum
83.	G.S.R. 743 (E)	08.10.1983	Corrigendum

84.	G.S.R. 790 (E)	10.10.1983	5 th Amendment, 1983
85.	G.S.R. 803 (E)	27.10.1983	6 th Amendment, 1983
86.	G.S.R. 816 (E)	03.11.1983	7 th Amendment, 1983
87.	G.S.R. 829 (E)	07.11.1983	8 th Amendment, 1983
88.	G.S.R. 848 (E)	19.11.1983	9 th Amendment, 1983
89.	G.S.R. 893 (E)	17.12.1983	Corrigendum
90.	G.S.R. 113	20.01.1984	Corrigendum
91.	G.S.R. 500 (E)	09.07.1984	1 st Amendment, 1984
92.	G.S.R. 612(E)	18.08.1984	Corrigendum
93.	G.S.R. 744 (E)	27.10.1984	2 nd Amendment, 1984
94.	G.S.R. 764 (E)	15.11.1984	3 rd Amendment, 1984
95.	G.S.R. 3 (E)	01.01.1985	1 st Amendment, 1985
96.	G.S.R. 11 (E)	04.01.1985	2 nd Amendment, 1985
97.	G.S.R. 142 (E)	08.03.1985	Corrigendum
98.	G.S.R. 293 (E)	23.03.1985	3 rd Amendment, 1985
99.	G.S.R. 368 (E)	18.04.1985	Corrigendum
100.	G.S.R. 385 (E)	29.04.1985	Corrigendum
101.	G.S.R. 543 (E)	02.07.1985	4 th Amendment, 1985
102.	G.S.R. 550 (E)	04.07.1985	5 th Amendment, 1985
103.	G.S.R. 587 (E)	17.07.1985	Corrigendum
104.	G.S.R. 605 (E)	24.07.1985	6 th Amendment, 1985
105.	G.S.R. 745 (E)	20.09.1985	8 th Amendment, 1985
106.	G.S.R. 746 (E)	20.09.1985	7 th Amendment, 1985
107.	G.S.R. 748 (E)	23.09.1985	Corrigendum
108.	G.S.R. 892 (E)	06.12.1985	9 th Amendment, 1985
109.	G.S.R. 903 (E)	17.12.1985	Corrigendum
110.	G.S.R. 73 (E)	29.01.1986	1 st Amendment, 1986
111.	G.S.R. 507 (E)	19.03.1986	2 nd Amendment, 1986
112.	G.S.R. 724 (E)	29.03.1986	Corrigendum
113.	G.S.R. 851 (E)	13.06.1986	3 rd Amendment, 1986
114.	G.S.R. 852 (E)	13.06.1986	4 th Amendment, 1986
115.	G.S.R. 910 (E)	27.06.1986	5 th Amendment, 1986
116.	G.S.R. 939 (E)	09.07.1986	Corrigendum
117.	G.S.R. 1008(E)	18.08.1986	Corrigendum
118.	G.S.R. 1149 (E)	15.10.1986	Corrigendum
119.	G.S.R. 1207 (E)	18.11.1986	Corrigendum
120.	G.S.R. 1228 (E)	27.11.1986	6 th Amendment, 1986
121.	G.S.R. 12 (E)	05.01.1987	1 st Amendment, 1987
122.	G.S.R. 28 (E)	13.01.1987	Corrigendum
123.	G.S.R. 270 (E)	02.03.1987	2 nd Amendment, 1987
124.	G.S.R. 344 (E)	31.03.1987	Corrigendum
125.	G.S.R. 422 (E)	29.04.1987	3 rd Amendment, 1987
126.	G.S.R. 500 (E)	15.05.1987	Corrigendum
127.	G.S.R. 569 (E)	12.06.1987	Corrigendum
128.	G.S.R. 840 (E)	06.10.1987	4 th Amendment, 1987

129.	G.S.R. 900 (E)	10.11.1987	5 th Amendment, 1987
130.	G.S.R. 916 (E)	17.11.1987	6 th Amendment, 1987
131.	G.S.R. 917 (E)	17.11.1987	7 th Amendment, 1987
132.	G.S.R. 918 (E)	17.11.1987	Corrigendum
133.	G.S.R. 72 (E)	03.02.1988	Corrigendum
134.	G.S.R. 73 (E)	03.02.1988	Corrigendum
135.	G.S.R. 366 (E)	23.03.1988	Corrigendum
136.	G.S.R. 367 (E)	23.03.1988	1 st Amendment, 1988
137.	G.S.P. 436 (E)	08.04.1988	3 rd Amendment, 1988
138.	G.S.R. 437 (E)	08.04.1988	2 nd Amendment, 1988
139.	G.S.R. 454 (E)	15.04.1988	4 th Amendment, 1988
140.	G.S.R. 618 (E)	16.05.1988	5 th Amendment, 1988
141.	G.S.R. 855 (E)	12.08.1988	Corrigendum
142.	G.S.R. 856 (E)	12.08.1988	Corrigendum
143.	G.S.R. 924 (E)	13.09.1988	Corrigendum
144.	G.S.R. 1081 (E)	17.11.1988	Corrigendum
145.	G.S.R. 1157 (E)	09.12.1988	Corrigendum
146.	G.S.R. 42 (E)	20.01.1989	Corrigendum
147.	G.S.R. 128 (E)	08.03.1990	1 st Amendment, 1990
148.	G.S.R. 411 (E)	29.03.1990	2 nd Amendment, 1990
149.	G.S.R. 445 (E)	16.04.1990	3 rd Amendment, 1990
150.	G.S.R. 457 (E)	23.04.1990	4 th Amendment, 1990
151.	G.S.R. 727 (E)	23.08.1990	7 th Amendment, 1990
152.	G.S.R. 728 (E)	23.08.1990	Corrigendum
153.	G.S.R. 729 (E)	23.08.1990	5 th Amendment, 1990
154.	G.S.R. 732 (E)	23.08.1990	6 th Amendment, 1990
155.	G.S.R. 764 (E)	07.09.1990	8 th Amendment, 1990
156.	G.S.R. 867 (E)	25.10.1990	Corrigendum
157.	G.S.R. 10 (E)	07.01.1991	1 st Amendment, 1991
158.	G.S.R. 24 (E)	15.01.1991	2 nd Amendment, 1991
159.	G.S.R. 66 (E)	11.02.1991	Corrigendum
160.	G.S.R. 124 (E)	05.03.1991	3 rd Amendment, 1991
161.	G.S.R. 168 (E)	21.03.1991	Corrigendum
162.	G.S.R. 255 (E)	03.05.1991	Corrigendum
163.	G.S.R. 257 (E)	03.05.1991	4 th Amendment, 1991
164.	G.S.R. 281 (E)	29.05.1991	5 th Amendment, 1991
165.	G.S.R. 494 (E)	25.07.1991	6 th Amendment, 1991
166.	G.S.R. 531 (E)	14.08.1991	Corrigendum
167.	G.S.R. 648 (E)	25.10.1991	Corrigendum
168.	G.S.R. 731 (E)	10.12.1991	7 th Amendment, 1991
169.	G.S.R. 66 (E)	30.01.1992	Corrigendum
170.	G.S.R. 91 (E)	07.02.1992	1 st Amendment, 1992
171.	G.S.R. 101 (E)	18.02.1992	2 nd Amendment, 1992
172.	G.S.R. 314 (E)	09.03.1992	Corrigendum
173.	G.S.R. 524 (E)	15.05.1992	Corrigendum

174.	G.S.R. 525 (E)	15.05.1992	Corrigendum
175.	G.S.R. 591 (E)	15.06.1992	3 rd Amendment, 1992
176.	G.S.R. 592 (E)	15.06.1992	Corrigendum
177.	G.S.R. 596 (E)	17.06.1992	4 th Amendment, 1992
178.	G.S.R. 784 (E)	28.09.1992	5 th Amendment, 1992
179.	G.S.R. 878 (E)	17.11.1992	6 th Amendment, 1992
180.	G.S.R. 903 (E)	02.12.1992	Corrigendum
181.	G.S.R. 907 (E)	04.12.1992	7 th Amendment, 1992
182.	G.S.R. 925 (E)	15.12.1992	Corrigendum
183.	G.S.R. 429 (E)	25.05.1993	Corrigendum
184.	G.S.R. 483 (E)	30.06.1993	Corrigendum
185.	G.S.R. 509 (E)	14.07.1993	Corrigendum
186.	G.S.R. 481	02.10.1993	1 st Amendment, 1993
187.	G.S.R. 695 (E)	09.11.1993	2 nd Amendment, 1993
188.	G.S.R. 777 (E)	27.12.1993	Corrigendum
189.	G.S.R. 105 (E)	22.02.1994	1 st Amendment, 1994
190.	G.S.R. 106 (E)	22.02.1994	2 nd Amendment, 1994
191.	G.S.R. 107 (E)	22.02.1994	3 rd Amendment, 1994
192.	G.S.R. 300 (E)	09.03.1994	4 th Amendment, 1994
193.	G.S.R. 512 (E)	15.06.1994	Corrigendum
194.	G.S.R. 611 (E)	09.08.1994	Corrigendum
195.	G.S.R. 614 (E)	09.08.1994	5 th Amendment, 1994
196.	G.S.R. 677(E)	06.09.1994	6 th Amendment, 1994
197.	G.S.R. 807 (E)	14.11.1994	7 th Amendment, 1994
198.	G.S.R. 808 (E)	14.11.1994	Corrigendum
199.	G.S.R. 847 (E)	07.12.1994	8 th Amendment, 1994
200.	G.S.R. 853 (E)	07.12.1994	9 th Amendment, 1994
201.	G.S.R. 54 (E)	07.02.1995	Corrigendum
202.	G.S.R. 60 (E)	07.02.1995	Corrigendum
203.	G.S.R. 90 (E)	24.02.1995	Corrigendum
204.	G.S.R. 91 (E)	26.02.1995	1st Amendment, 1995
205.	G.S.R. 329 (E)	04.04.1995	Corrigendum
206.	G.S.R. 494 (E)	09.07.1995	Corrigendum
207.	G.S.R. 518 (E)	26.06.1995	Corrigendum
208.	G.S.R. 579 (E)	04.08.1995	2 nd Amendment, 1995
209.	G.S.R. 575 (E)	04.08.1995	3 rd Amendment, 1995
210.	G.S.R. 578 (E)	04.08.1995	4 th Amendment, 1995
211.	G.S.R. 613 (E)	04.09.1995	Corrigendum
212.	G.S.R. 698 (E)	26.10.1995	5 th Amendment, 1995
213.	G.S.R. 711 (E)	02.11.1995	Corrigendum
214.	G.S.R. 775 (E)	05.12.1995	Corrigendum
215.	G.S.R. 777 (E)	05.12.1995	6 th Amendment, 1995
216.	G.S.R. 791 (E)	13.12.1995	7 th Amendment, 1995
217.	G.S.R. 792 (E)	13.12.1995	8 th Amendment, 1995
218.	G.S.R. 121 (E)	11.03.1996	1st Amendment, 1996

219.	G.S.R. 124 (E)	11.03.1996	Corrigendum
220.	G.S.R. 222 (E)	20.05.1996	Corrigendum
221.	G.S.R. 223 (E)	20.05.1996	2 nd Amendment, 1996
222.	G.S.R. 232 (E)	04.06.1996	Corrigendum
223.	G.S.R. 515 (E)	05.11.1996	Corrigendum
224.	G.S.R. 550 (E)	04.12.1996	Corrigendum
225.	G.S.R. 551 (E)	04.11.1996	Corrigendum
226.	G.S.R. 553 (E)	04.12.1996	Corrigendum
227.	G.S.R. 41 (E)	29.01.1997	1st Amendment, 1997
228.	G.S.R. 147 (E)	14.03.1997	2 nd Amendment, 1997
229.	G.S.R. 149 (E)	14.03.1997	3 rd Amendment, 1997
230.	G.S.R. 283 (E)	29.05.1997	5 th Amendment, 1997
231.	G.S.R. 284 (E)	29.05.1997	4 th Amendment, 1997
232.	G.S.R. 285 (E)	29.05.1997	Corrigendum
233.	G.S.R. 286 (E)	29.05.1997	Corrigendum
234.	G.S.R. 288 (E)	29.05.1977	Corrigendum
235.	G.S.R. 303 (E)	04.06.1997	Corrigendum
236.	G.S.R. 304 (E)	04.06.1997	6 th Amendment, 1997
237.	G.S.R. 382 (E)	10.07.1997	7 th Amendment, 1997
238.	G.S.R. 465 (E)	14.08.1997	8 th Amendment, 1997
239.	G.S.R. 546 (E)	17.09.1997	Corrigendum
240.	G.S.R. 547 (E)	17.09.1997	Corrigendum
241.	G.S.R. 549 (E)	17.09.1997	Corrigendum
242.	G.S.R. 550 (E)	17.09.1997	9 th Amendment, 1997
243.	G.S.R. 551 (E)	17.09.1997	Corrigendum
244.	G.S.R. 670 (E)	27.09.1997	10 th Amendment, 1997
245.	G.S.R. 671 (E)	27.11.1997	Corrigendum
246.	G.S.R. 63 (E)	03.02.1998	Corrigendum
247.	G.S.R. 64 (E)	03.02.1998	1st Amendment, 1998
248.	G.S.R. 122 (E)	05.03.1998	Corrigendum
249.	G.S.R. 178 (E)	06.04.1998	2 nd Amendment, 1998
250.	G.S.R. 177 (E)	06.04.1998	3 rd Amendment, 1998
251.	G.S.R. 175 (E)	06.04.1998	4 th Amendment, 1998
252.	G.S.R. 172 (E)	06.04.1998	5 th Amendment, 1998
253.	G.S.R. 176 (E)	06.04.1998	6 th Amendment, 1998
254.	G.S.R. 179 (E)	06.04.1998	7 th Amendment, 1998
255.	G.S.R. 171 (E)	06.04.1998	8 th Amendment, 1998
256.	G.S.R. 174 (E)	06.04.1998	9 th Amendment, 1998
257.	G.S.R. 380 (E)	09.07.1998	10 th Amendment, 1998
258.	G.S.R. 381 (E)	09.07.1998	Corrigendum
259.	G.S.R. 382 (E)	09.07.1998	Corrigendum
260.	G.S.R. 476 (E)	07.08.1998	Corrigendum
261.	G.S.R. 477 (E)	07.08.1998	Corrigendum
262.	G.S.R. 479 (E)	07.08.1998	Corrigendum
263.	G.S.R. 480 (E)	07.08.1998	Corrigendum
264.	G.S.R. 481 (E)	07.08.1998	Corrigendum
265.	G.S.R. 646 (E)	28.10.1998	Corrigendum

266.	G.S.R. 648 (E)	28.10.1998	Corrigendum
267.	G.S.R. 693 (E)	20.11.1998	11 th Amendment, 1998
268.	G.S.R. 119 (E)	17.02.1999	Corrigendum
269.	G.S.R. 240 (E)	05.04.1999	1 st Amendment, 1999
270.	G.S.R. 241 (E)	05.04.1999	2 nd Amendment, 1999
271.	G.S.R. 319 (E)	06.05.1999	3 rd Amendment, 1999
272.	G.S.R. 396 (E)	27.05.1999	4 th Amendment, 1999
273.	G.S.R. 507 (E)	08.07.1999	Corrigendum
274.	G.S.R. 531 (E)	19.07.1999	Corrigendum
275.	G.S.R. 532 (E)	19.07.1999	Corrigendum
276.	G.S.R. 615 (E)	31.08.1999	Corrigendum
277.	G.S.R. 630 (E)	10.09.1999	Corrigendum
278.	G.S.R. 631 (E)	10.09.1999	Corrigendum
279.	G.S.R. 692 (E)	11.10.1999	5 th Amendment, 1999
280.	G.S.R. 695 (E)	11.10.1999	6 th Amendment, 1999
281.	G.S.R. 694 (E)	11.10.1999	7 th Amendment, 1999
282.	G.S.R. 697 (E)	11.10.1999	Corrigendum
283.	G.S.R. 769 (E)	15.11.1999	Corrigendum
284.	G.S.R. 13 (E)	05.01.2000	Corrigendum
285.	G.S.R. 463 (E)	17.05.2000	1 st Amendment, 2000
286.	G.S.R. 501 (E)	29.05.2000	2 nd Amendment, 2000
287.	G.S.R. 537 (E)	13.06.2000	3 rd Amendment, 2000
288.	G.S.R. 718 (E)	13.09.2000	4 th Amendment, 2000
289.	G.S.R. 716 (E)	13.09.2000	5 th Amendment, 2000
290.	G.S.R. 717 (E)	13.09.2000	Corrigendum
291.	G.S.R. 759 (E)	29.09.2000	6 th Amendment, 2000
292.	G.S.R. 760 (E)	29.09.2000	7 th Amendment, 2000
293.	G.S.R. 770 (E)	04.10.2000	8 th Amendment, 2000
294.	G.S.R. 774 (E)	06.10.2000	Corrigendum
295.	G.S.R. 877 (E)	20.11.2000	9 th Amendment, 2000
296.	G.S.R. 876 (E)	20.11.2000	10 th Amendment, 2000
297.	G.S.R. 879 (E)	20.11.2000	Corrigendum
298.	G.S.R. 7 (E)	04.01.2001	1 st Amendment, 2001
299.	G.S.R. 67 (E)	05.02.2001	2 nd Amendment, 2001
300.	G.S.R. 165 (E)	07.03.2001	3 rd Amendment, 2001
301.	G.S.R. 245 (E)	04.04.2001	4 th Amendment, 2001
302.	G.S.R. 297 (E)	26.04.2001	5 th Amendment, 2001
303.	G.S.R. 296 (E)	26.04.2001	Corrigendum
304.	G.S.R. 320 (E)	02.05.2001	6 th Amendment, 2001
305.	G.S.R. 670 (E)	17.09.2001	7 th Amendment, 2001
306.	G.S.R. 895 (E)	11.12.2001	8 th Amendment, 2001
307.	G.S.R. 908 (E)	20.12.2001	9 th Amendment, 2001
308.	G.S.R. 59 (E)	24.01.2002	Corrigendum
309.	G.S.R. 251 (E)	04.04.2002	1 st Amendment, 2002
310.	G.S.R. 310 (E)	01.05.2002	2 nd Amendment, 2002
311.	G.S.R. 382 (E)	28.05.2002	3 rd Amendment, 2002
312.	G.S.R. 438 (E)	19.06.2002	4 th Amendment, 2002
313.	G.S.R. 437 (E)	19.06.2002	5 th Amendment, 2002
314.	G.S.R. 439 (E)	19.06.2002	6 th Amendment, 2002
315.	G.S.R. 530 (E)	30.07.2002	7 th Amendment, 2002

316.	G.S.R. 853 (E)	30.12.2002	8 th Amendment, 2002
317.	G.S.R. 508 (E)	24.06.2003	Corrigendum
318.	G.S.R. 554 (E)	18.07.2003	1 st Amendment, 2003
319.	G.S.R. 610 (E)	29.07.2003	Corrigendum
320.	G.S.R. 656 (E)	13.08.2003	2 nd Amendment, 2003
321.	G.S.R. 771 (E)	29.09.2003	3 rd Amendment, 2003
322.	G.S.R. 832 (E)	21.10.2003	4 th Amendment, 2003
323.	G.S.R. 831 (E)	21.10.2003	5 th Amendment, 2003
324.	G.S.R. 388 (E)	25.06.2004	1 st Amendment, 2004
325.	G.S.R. 451 (E)	15.07.2004	2 nd Amendment, 2004
326.	G.S.R. 517 (E)	10.08.2004	3 rd Amendment, 2004
327.	G.S.R. 750 (E)	17.11.2004	Corrigendum
328.	G.S.R. 809 (E)	14.12.2004	Corrigendum
329.	G.S.R. 812 (E)	16.12.2004	4 th Amendment, 2004
330.	G.S.R. 821 (E)	21.12.2004	5 th Amendment, 2004
331.	G.S.R. 175 (E)	16.03.2005	Corrigendum
332.	G.S.R. 184 (E)	21.03.2005	1 st Amendment, 2005
333.	G.S.R. 185 (E)	21.03.2005	2 nd Amendment, 2005
334.	G.S.R. 339 (E)	27.05.2005	3 rd Amendment, 2005
335.	G.S.R. 356 (E)	07.06.2005	4 th Amendment, 2005
336.	G.S.R. 417 (E)	23.06.2005	Corrigendum
337.	G.S.R. 423 (E)	24.06.2005	Corrigendum
338.	G.S.R. 591 (E)	15.09.2005	Corrigendum
339.	G.S.R. 595 (E)	19.09.2005	Corrigendum
340.	G.S.R. 596 (E)	20.09.2005	Corrigendum
341.	G.S.R. 646 (E)	20.10.2005	5 th Amendment, 2005
342.	G.S.R. 659 (E)	09.11.2005	6 th Amendment, 2005
343.	G.S.R. 655 (E)	10.11.2005	7 th Amendment, 2005
344.	G.S.R. 670 (E)	17.11.2005	8 th Amendment, 2005
345.	G.S.R. 682 (E)	23.11.2005	9 th Amendment, 2005
346.	G.S.R. 688 (E)	23.11.2005	10 th Amendment, 2005
347.	G.S.R. 706 (E)	06.12.2005	Corrigendum
348.	G.S.R. 731 (E)	21.12.2005	11 th Amendment, 2005
349.	G.S.R. 8 (E)	09.01.2006	1 st Amendment, 2006
350.	G.S.R. 131 (E)	03.03.2006	Corrigendum
351.	G.S.R. 159 (E)	16.03.2006	Corrigendum
352.	G.S.R. 207 (E)	04.04.2006	2 nd Amendment, 2006
353.	G.S.R. 277 (E)	09.05.2006	3 rd Amendment, 2006
354.	G.S.R. 398 (E)	04.07.2006	4 th Amendment, 2006
355.	G.S.R. 400 (E)	05.07.2006	5 th Amendment, 2006
356.	G.S.R. 435 (E)	20.07.2006	6 th Amendment, 2006
357.	G.S.R. 491 (E)	21.08.2006	7 th Amendment, 2006